Félicitations !

Vous êtes maintenant propriétaire de cette merveilleuse machine à pain *Home Bakery Supreme*® de Zojirushi. Nous sommes convaincus qu'elle offrira un rendement hors-pair et vous satisfera pleinement pendant de nombreuses années. Pour vous en assurer, veuillez lire attentivement et respecter les instructions de la présente notice d'utilisation. Il regorge aussi de formidables recettes d'initiation à la boulangerie, que ce soit pour faire cuire du pain ou du gâteau, ou bien notre fameux Pain de viande miracle.
Régalez-vous !

Table des matières

INDICE

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ / SPÉCIFICATIONS.....4
NOMS DES PIÈCES / INSTRUCTIONS DE MANIPULATION.....5
TABLEAU DE COMMANDE / UTILISATION DE LA MINUTERIE.....6
ACCESSOIRES / MESURE DES INGRÉDIENTS.....7
FONCTIONS PRATIQUES ET CONSEILS UTILES.....8
PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE.....9-13
PROGRAMME PAIN DE BLÉ / PAIN DE BLÉ RAPIDE.....14-16
PROGRAMME PÂTE / PÂTE RAPIDE.....17-20
PROGRAMME CONFITURE.....21
PROGRAMME GÂTEAU.....22-23
PROGRAMME LEVAIN.....24-25
PROGRAMME MAISON.....26-28
NETTOYAGE ET RANGEMENT.....29
CONDITIONS ANORMALES.....29
QUESTIONS ET RÉPONSES.....30
GUIDE DE DÉPANNAGE.....31

Recettes

VARIATIONS SUR LA CUISSON SIMPLE / RAPIDE
PAIN BLANC SIMPLE.....12
PAIN ITALIEN AUX HERBES.....12
PAIN BLANC SANS SUCRE.....12
PAIN AU FROMAGE ET À L'OIGNON.....12
PAIN SUCRÉ.....12
PAIN AU CHOCOLAT.....12
PAIN AUX RAISINS SECS.....13
KULICH RUSSE.....13
PAIN À L'AVOINE ET AUX POMMES.....13
PAIN AUX POMMES ET À L'AVOINE SANS MATIÈRES GRASSES....13
PAIN BLANC SIMPLE (format 1,5 lbs. / 681 g).....13
PAIN AUX RAISINS SECS (format 1,5 lbs. / 681 g).....13
PAIN AU RIZ COMPLET SANS GLUTEN.....13
PAIN AUX RAISINS SECS SANS GLUTEN.....13

VARIATIONS POUR LE PAIN DE BLÉ / PAIN DE BLÉ RAPIDE
PAIN 100% BLÉ ENTIER.....15
PAIN DE SEIGLE LÉGER.....15
PAIN DE BLÉ ENTIER AUX NOIX.....15
PAIN DE BLÉ SIMPLE ET SANS MATIÈRES GRASSES.....15
PAIN 100% BLÉ ENTIER AUX POMMES.....15
PAIN 100% BLÉ ENTIER AUX FRUITS.....15
PAIN DE BLÉ AU MIEL.....16
PAIN ITALIEN AU BLÉ.....16
PAIN 100% BLÉ ENTIER (format 1,5 lbs. / 681 g).....16
PAIN AUX SEPT CÉRÉALES.....16
PAIN DE SEIGLE NOIR.....16
PAIN 100% BLÉ ENTIER AUX POMMES (format 1,5 lbs. / 681 g)...16

VARIATIONS POUR LA PÂTE / PÂTE RAPIDE
CROISSANTS.....18
PÂTE À PIZZA TRADITIONNELLE.....19
PÂTE À PIZZA À LA BIÈRE.....19
PIZZA À CROÛTE MINCE.....19
PIZZA À CROÛTE ÉPAISSE.....19
PETITS PAINS CROUSTILLANTS.....19
BRETZELS MOUS.....19
PÂTE À PAIN OU PETIT PAIN RICHE EN BEURRE.....20
PETITS PAINS À LA CANNELLE ET AUX RAISINS SECS.....20
PAIN TRADITIONNEL.....20
PETITS PAINS ACCOLÉS.....20
PAIN MARBRÉ À LA CANNELLE ET AUX RAISINS SECS....20
PETITS PAINS EN TRÈFLE.....20
GRESSINS.....20

CONFITURE
CONFITURE DE FRAISES.....21
CONFITURE DE BLEUETS.....21
CONFITURE DE POMMES.....21

VARIATIONS POUR LES GÂTEAUX
GÂTEAU QUATRE-QUARTS INSTANTANÉ.....23
GÂTEAU AU CHOCOLAT.....23
GÂTEAU HOLLANDAIS AUX POMMES.....23
PAIN DE MAÏS INSTANTANÉ.....23
PAIN ÉPICÉ AUX COURGETTES.....23
PAIN AUX AGRUMES.....23

VARIATIONS POUR LES LEVAINS
PAIN BLANC AU LEVAIN.....24
PAIN AU LEVAIN TRADITIONNEL.....25

VARIATIONS MAISON
PAIN FRANÇAIS CROUSTILLANT.....28
PAIN FRANÇAIS CROUSTILLANT (format 1,5 lbs. / 681 g).....28
PAIN DE VIANDE MIRACLE.....28

IMPORTANTES MESURES DE SÈCURITÈ

POUR UTILISER DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, IL FAUDRAIT TOUJOURS PRENDRE LES PRÉCAUTIONS DE BASE, Y COMPRIS LES SUIVANTES :

1 Lisez toutes les instruction.
2 Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes.
L'ouverture du purgeur de vapeur ne doit être fermée ou obstruée en aucune circonstance.
3 Pour se protéger de secousses électriques, n'immergez pas le câble, la fiche ou l'appareil à faire du pain dans de l'eau ou tout autre liquide.
4 Surveiliez blen les enfants s'ils utilisent un appareil ou s'ils se trouvent à proximité d'un appareil en marche.
5 Débranchez le câble d'alimentation secteur lorsque l'on n'utilise pas l'appareil, ou avant de le nettoyer.
Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler ou de retirer n'importe quelles pièces, et avant de le nettoyer.
6 Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé. Confiez au service de réparation recommandé le plus proche tout examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique de l'appareil.
7 L'utilisation d'équipements auxiliaires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
8 N'utilisez pas l'appareil à l'exterieur.
9 Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous que le cordon n'est pas en contact avec des surfaces chaudes.
10 Ne mettez pas l'appareil sur ou près des sources de chaleur telles que cuisinières à gaz ou électriques, fours et brûleurs.
11 Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil alors qu'il contient des aliments chauds solides ou liquides.
12 Commencez toujours par brancher le câble à l'appareil et seulement ensuite ce câble à la prise murale. Pour débrancher, appuyez sur la touche RÉINITIALISER et retirez la fiche de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble.
13 N'utilisez l'appareil que pour la fonction à laquelle il est destiné.
14 Évitez de toucher les pièces en mouvement.
15 Utilisez uniquement une prise de courant de 15 ampères ou plus.
16 Utilisez uniquement un courant continu de 120 volts.
17 Évitez de rayer, d'abîmer ou de modifier le cordon d'alimentation, évitez aussi de le courber, de le tordre ou de le plier par la force, et ne tirez pas dessus.
18 Ne mettez pas l'appareil sur une surface instable ou sensible à la chaleur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST R/ SERV/ ˇ L'USAGE DOMESTIQUE.

Note

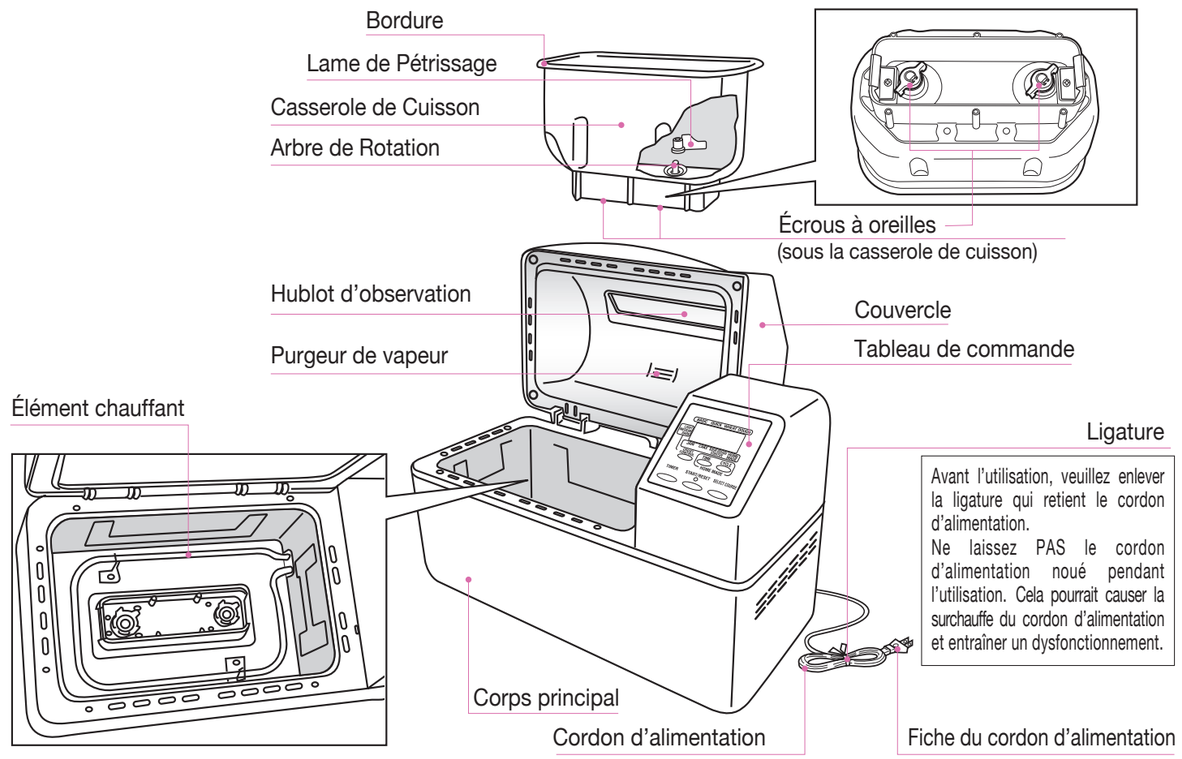
A. Un câble d'alimentation secteur court est fourni pour diminuer les risques provenant d'un emmêlement ou d'un trébuchement sur un câble plus long.
B. Des câbles de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on prend garde lors de leur utilisation.
C. Lorsqu'un câble de rallonge est utilisé :
(1) la puissance électrique indiquée sur le câble de rallonge devra être au moins aussi élevée que celle de l'appareilt.
(2) le câble de rallonge devra être disposé de telle sorte qu'il ne recouvre pas le dessus d'un comptoir ou d'une table d'ou il risquerait d'être tiré par un enfant ou sur lequel on pourrait trébucher involontairement.

Cet appareil a une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne s'adapte dans une prise polarisée que d'un seul côté. Si la fiche ne pénètre pas complètement dans la prise, insérez-la dans l'autre sens. Si elle ne pénètre toujours pas à fond, contactez un technicien qualifié. N'essayez pas de modifier ce dispositif de sécurité.

SPÉCIFICATIONS

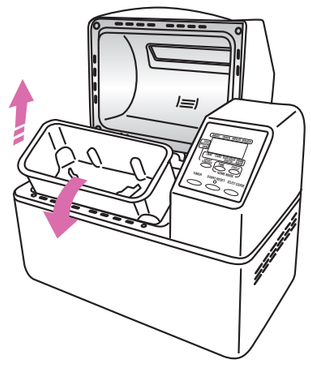
Consommation : Circuit de chauffage : 600W
Consommation : Moteur : 100W
Tension : 120V, 60Hz
Dimensions : 17'' x 10'' x 12'' (43 x 25 x 30 cm)
Poids : 17 l bs.(7,8 kg)

NOMS DES PIÈCES


Bordure
Lame de Pétrissage
Casserole de Cuisson
Arbre de Rotation
Écrous à oreilles
(sous la casserole de cuisson)
Hublot d'observation
Purgeur de vapeur
Couvercle
Tableau de commande
Élément chauffant
Ligature
Avant l'utilisation, veuillez enlever la ligature qui retient le cordon d'alimentation.
Ne laissez PAS le cordon d'alimentation noué pendant l'utilisation. Cela pourrait causer la surchauffe du cordon d'alimentation et entraîner un dysfonctionnement.
Corps principal
Cordon d'alimentation
Fiche du cordon d'alimentation

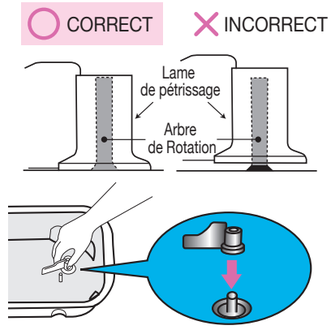
INSTRUCTIONS DE MANIPULATION

Retrait de la casserole de cuisson



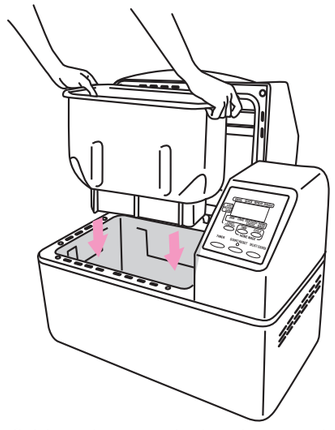
Saisissez la casserole de cuisson par les côtés courts de la bordure, et tirez vers vous pour déverrouiller la casserole.
Ensuite, soulevez-la pour la retirer. Mettez des gants de cuisine pour retirer la casserole de cuisson si elle est chaude.

Mise en place de la lame de pétrissage



Reportez-vous à l'illustration ci-dessus pour vous assurer que chacune des lames de pétrissage est correctement fixée à l'arbre de rotation. Les lames de pétrissage, conçues pour être fixées de manière amovible, peuvent tourner librement. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de la lame de pétrissage ni de l'arbre de rotation.

Mise en place de la casserole de cuisson



Saisissez la casserole de cuisson par les côtés courts de la bordure, et mettez-la en plein centre de la cavité du four. Enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle se mette en place avec un bruit de déclic.

TABLEAU DE COMMANDE

Bouton CONTRÔLE DE LA CROÛTE

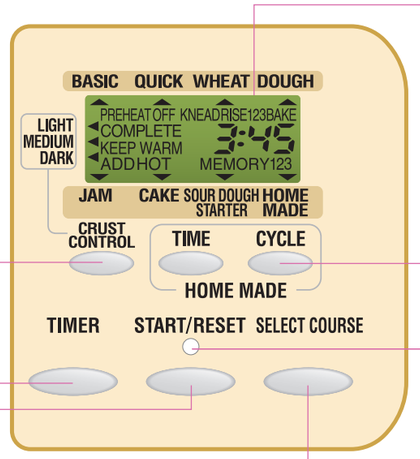
Utilisez ce bouton pour choisir la couleur de la croûte parmi les suivantes : CLAIRE, MOYENNE ou FONCÉE (pour les programmes SIMPLE, RAPIDE, GÂTEAU et MAISON). Voir page 11.

Bouton MINUTERIE

Utilisez ce bouton pour régler la minuterie. La minuterie retarde l'achèvement du programme de cuisson du pain ou de la pâte, par paliers de 10 minutes, jusqu'à un maximum de 13 heures. Voir au bas de la présente page.

Bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER

Utilisez ce bouton pour lancer un programme ou la minuterie. Maintenez le bouton enfoncé pour annuler un programme ou lorsque le programme prend fin. Le programme ne sera annulé que si le bouton est maintenu enfoncé jusqu'à ce que la Boulangerie personnelle émette un bip.



AFFICHAGE

Indique le réglage et le temps qu'il reste avant l'achèvement du programme. L'illustration ci-contre, qui montre tous les affichages possibles, n'est présentée qu'à titre de référence. Cet affichage n'apparaît pas pendant la véritable utilisation.

PROGRAMME MAISON

Il permet de programmer jusqu'à 3 cycles de cuisson du pain avec vos propres spécifications. À la sortie d'usine de l'appareil, aucun cycle n'est programmé. Voir page 26.

VOYANT DE FONCTIONNEMENT

S'allume pour indiquer que la Boulangerie personnelle est en service.

Bouton SÉLECTION DE PROGRAMME

Utilisez ce bouton pour choisir le programme de préparation de pâte ou le programme de cuisson.

SIMPLE : Pour faire cuire des pains simples avec de la levure sèche active.
PAIN SIMPLE AU BLÉ : Pour faire cuire des pains de blé entier avec de la levure sèche active.
PÂTE SIMPLE : Pour préparer de la pâte avec de la levure sèche active.
RAPIDE : Pour faire cuire les pains simples plus rapidement, avec de la levure à action rapide.
PAIN DE BLÉ RAPIDE : Pour faire cuire les pains de blé entier plus rapidement, avec de la levure à action rapide.
PÂTE RAPIDE : Pour préparer la pâte plus rapidement, avec de la levure à action rapide.
CONFITURE : Pour faire de la confiture.
GÂTEAU : Pour faire cuire des gâteaux.
LEVAIN : Pour préparer du levain.
MAISON : Pour configurer jusqu'à 3 programmes de cuisson du pain selon vos propres spécifications.

・Les illustrations de la présente Notice d'utilisation peuvent être différentes du véritable produit dont vous avez fait l'achat.

PROGRAMME	SIMPLE	PAIN SIMPLE AU BLÉ	PÂTE SIMPLE	RAPIDE	PAIN DE BLÉ RAPIDE	PÂTE RAPIDE	CONFITURE	GÂTEAU	LEVAIN	MAISON
TEMPS NORMAL	3:45	3:40	1:50	2:18	2:08	0:45	1:20	2:00	2:10	——
(PRÉCHAUFFEMENT désactivé)	(3:15)	(3:00)	(1:28)	(2:13)	(2:03)	(0:36)	——	——	(2:05)	——
MINUTERIE	●	●	●							●
CONTRÔLE DE LA CROÛTE	●			●				●		●
BIP D'AJOUT D'INGRÉDIENTS	●	●	●	●	●	●		●		●

※La sélection de la FONCTION DE PRÉCHAUFFEMENT DÉSACTIVÉ permet de réduire le temps total de cuisson (voir page 8).

■UTILISATION DE LA MINUTERIE

Pour retarder la cuisson, réglez la minuterie pour qu'elle tienne compte du délai que vous souhaitez spécifier entre l'heure courante et l'heure de fin du programme de cuisson du pain ou de préparation de la pâte. La minuterie est réglable par paliers de 10 minutes, jusqu'à une valeur maximale de 13 heures.

1. Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE PROGRAMME pour choisir le programme.
2. Utilisez le bouton MINUTERIE pour définir le temps désiré. Le temps avance de 10 minutes à chaque pression sur le bouton. Maintenez le bouton enfoncé pour faire avancer le temps plus rapidement. Après avoir atteint 13:00 (13 heures), l'affichage revient au temps minimum.
3. Appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER et assurez-vous que le voyant de fonctionnement s'allume. L'affichage indique le temps qu'il reste avant l'achèvement du programme, par paliers de 1 minute.

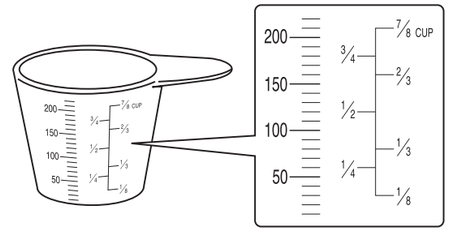
Note

- La minuterie n'est disponible que pour les programmes SIMPLE, PAIN SIMPLE AU BLÉ, PÂTE SIMPLE et MAISON.
- N'utilisez pas la minuterie avec des recettes qui contiennent du lait, du jus, des légumes, des œufs ou autres ingrédients qui peuvent facilement se gâter.

ACCESSOIRES

Tasse à mesurer :

La tasse à mesurer fournie est similaire à une tasse à mesurer standard de 8 oz (240 ml). Remplie à ras bord, elle mesure 1 tasse. Elle peut aussi servir à mesurer 1 tasse de farine ; cependant, pour mesurer moins de 1 tasse d'ingrédients secs (comme de la farine), veuillez utiliser une tasse à mesurer emboîtée.

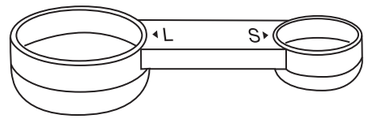


Cuiller à mesurer :

Peut servir à mesurer la levure sèche, le sucre, le sel, le lait sec et les épices. Le gros côté mesure 1 cuiller à soupe et le petit côté 1 cuiller à thé. Les marques à mi-hauteur mesurent respectivement une demi-cuillerée à soupe et une demi-cuillerée à thé.

(G)
(1 c. à soupe)

(P)
(1 c. à thé)



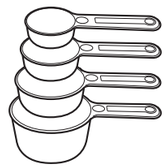
MESURE DES INGRÉDIENTS

Pour obtenir le meilleur résultat possible, il importe de mesurer les ingrédients avec précision. Les ingrédients secs, et tout spécialement la farine, doivent être mesurés à l'aide de tasses à mesurer emboîtées (non fournies). Généralement de formats 1/4, 1/3, 1/2 et 1 tasse, elles s'emboîtent les unes dans les autres. Les ingrédients liquides peuvent être mesurés dans la tasse à mesurer en plastique fournie, ou autres tasses à mesurer dotées de lignes indiquant la quantité. Veuillez utiliser une tasse à mesurer emboîtée de 8 oz (240 ml).

Ingrédients secs :

- Utilisez une tasse à mesurer emboîtée. Versez l'ingrédient à ras bord dans la tasse. N'utilisez pas la tasse à mesurer pour tasser ou entasser les ingrédients, ni pour retirer les ingrédients de leur contenant. Cela peut entasser trop d'ingrédients dans la tasse ou y créer des poches d'air, entraînant des mesures inexactes.
- Nivelez en balayant l'excès avec un couteau. Pour mesurer 3/4 de tasse, remplissez et nivelez des tasses à mesurer de 1/2 et 1/4 de tasse. N'essayez pas de mesurer 3/4 de tasse dans une tasse à mesurer de 1 tasse. Utilisez la cuiller à mesurer fournie pour mesurer les épices et les petites quantités d'ingrédients secs. Pensez à niveler.

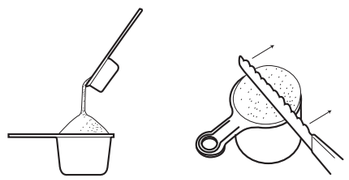
Tasse à mesurer emboîtée



Niveler pour prendre des mesures précises

Liquid:

- Le liquide doit être versé dans la tasse alors qu'elle se trouve sur une surface plane, et la mesure doit être prise à la hauteur des yeux.

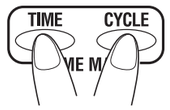


FONCTIONS PRATIQUES ET CONSEILS UTILES

DÉSACTIVATION DE LA FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE

La fonction de préchauffage est conçue pour stabiliser la température des ingrédients avant le pétrissage. Avant de désactiver la fonction de préchauffage, n'oubliez pas que votre pâte risque de ne pas bien lever si les ingrédients sont trop froids ou la température ambiante trop basse.

- Pour désactiver la fonction de préchauffage, sélectionnez d'abord le programme, puis maintenez enfoncés les boutons TEMPS et CYCLE simultanément pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que PRÉCHAUFFAGE DÉSACTIVÉ apparaisse sur l'affichage.



- Après la pression sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER pour lancer le programme, l'indication PRÉCHAUFFAGE DÉSACTIVÉ disparaîtra de l'affichage et la machine à pain lancera le programme.
- Comme les programmes CONFITURE, GÂTEAU et MAISON ne comprennent pas de préchauffage, la désactivation n'est pas possible.
- Pour activer la fonction de préchauffage, maintenez enfoncés les boutons TEMPS et CYCLE simultanément pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que PRÉCHAUFFAGE DÉSACTIVÉ disparaisse de l'affichage.

CARACTÉRISTIQUES DES INGRÉDIENTS

·**La levure sèche** se nourrit de sucre et le fait fermenter, faisant ainsi lever la pâte. La levure sèche (des granulés de levure simplement déshydratés) est faite de plantes minuscules qui transforment la nourriture (tout particulièrement le gluten et le sucre) en bulles de dioxyde de carbone. Le pain lève à mesure que ces bulles grossissent. De la « levure sèche active Fleischmann » ou de la « levure à action rapide Fleischmann » est utilisée dans les recettes que nous avons créées pour la Boulangerie personnelle. La levure sèche doit être conservée au congélateur ou au réfrigérateur. Assurez-vous que la levure utilisée est fraîche. L'utilisation d'une levure défraîchie n'est pas recommandée et elle peut affecter la qualité du pain produit.

·**La farine de boulanger** est un type de farine faite de blé dur qui conserve tout le gluten du grain. La farine de boulanger ayant un contenu plus élevé en gluten et en protéines que la farine tout-usage, elle convient parfaitement pour les pains à la levure. Comme c'est le gluten qui donne sa structure et sa hauteur au pain, la farine de boulanger lève mieux que les autres farines. Elle produit un pain plus haute et d'une texture plus grossière.

·**Le gluten** est une protéine élastique qu'on retrouve principalement dans la farine de blé (toutes les farines contiennent du gluten). Le gluten est un élément important dans tous les pains à la levure, car c'est lui qui donne au pain sa structure ou son corps. Les farines riches en gluten font les meilleurs farines de boulanger.

·**La farine de blé entier,** moulue à partir du grain de blé entier, est plus lourde et plus riche en éléments nutritifs.

·**La farine tout-usage** est un mélange de farine de blé raffinée qui convient surtout pour faire des gâteaux, des croissants et de la pizza.

·**Le sucre** joue un rôle important pour la couleur et pour le goût du pain, de même que pour nourrir la levure. Dans les recettes qui comprennent du sucre, il faut utiliser du sucre granulé. Sauf indication contraire, ne le remplacez pas par du sucre en poudre, du sucre brun ou autres édulcorants.

·**Le sel** donne du goût et stabilise le gluten dans la pâte. Il régularise aussi la croissance de la levure.

·**Le beurre** rend le pain tendre et luisant. Mesurez et coupez en petits morceaux. Du beurre sans sel a été utilisé pour créer les recettes du présent manuel. Bien qu'il soit possible d'utiliser du beurre salé ou de la margarine, nous recommandons plutôt le beurre sans sel.

·**Les produits laitiers (lait, lait sec, etc.),** en plus de donner de la texture et du goût, aident à garder le pain plus tendre. Vous pouvez substituer du lait ou du babeurre au lait sec, mais vous obtiendrez peut-être un pain plus petit et plus foncé qu'avec le lait sec. Il n'est pas possible d'utiliser la minuterie si du lait ou du babeurre est substitué au lait sec.

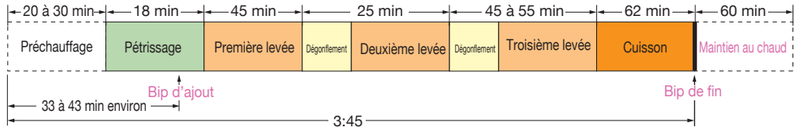
·**Les œufs** ajoutent de la richesse et une texture veloutée à la pâte à pain. Utilisez des gros œufs pour préparer ces recettes.

CONSEILS POUR BOULANGER AVEC SUCCÈS

1. **Ingrédients :** Utilisez toujours des ingrédients frais.
2. **Mesures :** Mesurez les ingrédients avec précision. Le pain et la levure sont très délicats ; ils ne lèveront pas et ne cuiront pas correctement si les ingrédients ne sont pas bien mesurés. Suivez les conseils pour la mesure à la page 7.
3. **Les liquides d'abord :** Mettez toujours les ingrédients liquides en premier dans la casserole de cuisson, pour que la Boulangerie personnelle puisse pétrir correctement.
4. **Température ambiante :** Si la température ambiante est supérieure à 77 °F (25 °C), il est recommandé d'utiliser des liquides réfrigérés. La farine doit être fraîche et à la température ambiante.
5. **Humidité :** L'humidité a tendance à rendre la pâte plus humide. Essayez en ajoutant une cuillerée à soupe supplémentaire de farine pour rendre la pâte plus consistante. Répétez si nécessaire jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.
6. **Haute altitude :** Pour boulanger à haute altitude, diminuez la quantité de levure d'environ 1/2 cuillerée à thé et mettez un peu moins de sucre.

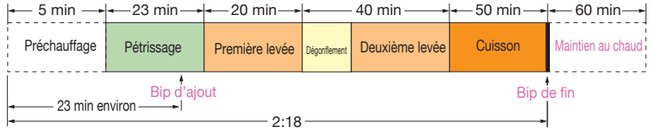
PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE

●Programme Simple : Utilisez de la levure sèche active.



■Les temps des cycles de préchauffage et de troisième levée peuvent varier suivant la température ambiante.

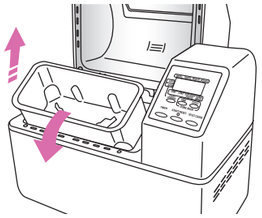
●Programme Rapide : Utilisez de la levure à action rapide.



PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE

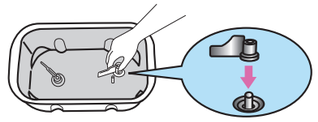
1 Retirez la casserole de cuisson.

Ouvrez le couvercle, saisissez la casserole de cuisson par les côtés courts de la bordure, et tirez vers vous pour déverrouiller la casserole. Retirez-la ensuite en la soulevant bien droit.



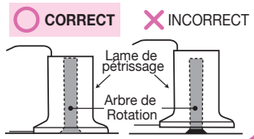
2 Fixez les lames de pétrissage à la casserole de cuisson.

Fixez la lame de pétrissage à l'arbre de rotation et enfoncez-la fermement.



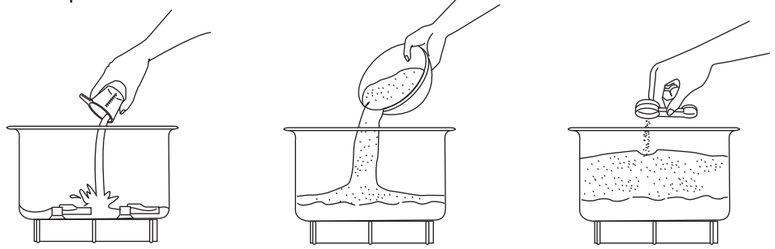
Note

Assurez-vous que la lame de pétrissage est fermement fixée.



3 Mesurez avec précision les ingrédients et ajoutez-les dans la casserole de cuisson dans l'ordre suivant (voir les pages suivantes pour les recettes) :

(1) Versez l'eau.
(2) Ajoutez la farine.
(3) Ajoutez le sucre, le lait sec, le sel et le beurre.
(4) Faites un trou au milieu de la farine et mettez-y la levure. Veillez à ce que la levure ne touche pas le liquide.

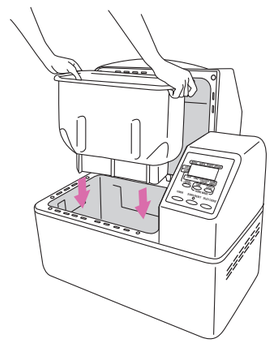


Note

Vous risquez de ne pas obtenir un résultat optimal si la levure sèche entre en contact avec l'eau.

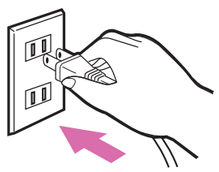
4 Insérez la casserole de cuisson dans l'appareil et fermez le couvercle.

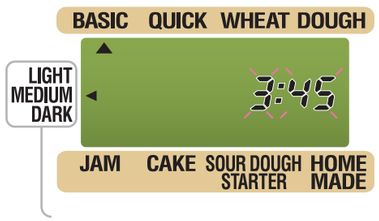
Mettez la casserole de cuisson au centre de la cavité du four et enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle se mette en place avec un déclic. Fermez le couvercle.



5 Branchez dans la prise de courant.

3:45 apparaît sur l'affichage.



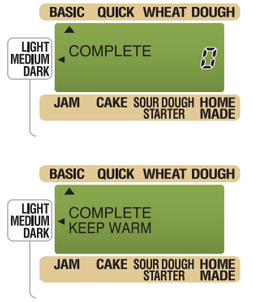


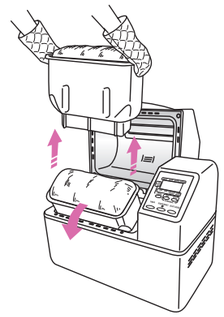
6 Sélectionnez le programme désiré.

(1) Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE PROGRAMME pour régler la flèche (▲) sur « SIMPLE » ou « RAPIDE ».
(2) Appuyez sur le bouton CONTRÔLE DE LA CROÛTE pour régler la flèche (◀) sur la croûte désirée parmi les options « CLAIRE », « MOYENNE » et « FONCÉE ».
(3) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.
- Le voyant de fonctionnement s'allume et le premier cycle s'affiche (p. ex. PRÉCHAUFFAGE).
- À mesure que le processus se poursuit, l'indication passe de PRÉCHAUFFAGE à PÉTRISSAGE, LEVÉE et CUISSON.
- Quand il est temps d'ajouter des ingrédients tels que raisins ou noix, la Boulangerie personnelle émet des bips pendant 30 secondes et AJOUT clignote sur l'affichage. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients requis de la recette.
- L'affichage indiquera le temps qu'il reste avant l'achèvement du programme, par paliers de 1 minute.

7 Retirez la casserole de cuisson.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet des bips et TERMINÉ s'affiche. Maintenez le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER enfoncé jusqu'à ce qu'un bip soit émis, puis ouvrez le couvercle. Avec des gants de cuisine, saisissez la casserole de cuisson par les côtés courts de la bordure et tirez vers vous pour déverrouiller la casserole. Soulevez-la pour la retirer.





Si vous n'appuyez pas sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER :

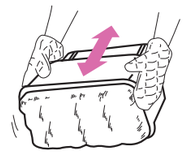
- La Boulangerie personnelle permutera d'elle-même en mode MAINTIEN AU CHAUD pour garder le pain au chaud pendant 60 minutes. Il se peut toutefois que les côtés du pain se creusent ou que la croûte devienne plus dure ou plus foncée pendant le MAINTIEN AU CHAUD. I l se peut aussi que le pain devienne pâteux.
- Ne mettez pas la casserole de cuisson chaude sur une surface sensible à la chaleur, car cela risquerait d'abîmer ladite surface.

!MISE EN GARDE!

- La Boulangerie personnelle, la casserole de cuisson et l'air à l'intérieur de la Boulangerie personnelle seront très chauds. Prenez garde aux brûlures en ouvrant le couvercle.
- Ne mettez pas la casserole de cuisson chaude sur le dessus de l'appareil ni sur tout matériau sensible à la chaleur. Cela pourrait abîmer l'appareil ou le matériau.

8 Retirez le pain.

Retournez la casserole de cuisson et secouez-la pour faire sortir le pain. Si la lame de pétrissage reste au fond du pain, laissez-le refroidir puis utilisez une cuiller en plastique ou une spatule en caoutchouc pour retirer la lame.



Si le pain est difficile à retirer, couchez la casserole de cuisson sur le côté et faites jouer quelques fois les écrous à oreilles (les hélices au fond de la casserole). (Ne faites pas trop tourner les écrous à oreilles, car vous risquez de faire de grands trou en dessous du pain.)

!MISE EN GARDE! Prenez garde aux brûlures.

9 Pensez à débrancher l'appareil après l'utilisation.

Évitez de tirer sur le cordon d'alimentation.

Pour utiliser la minuterie, reportez-vous à « UTILISATION DE LA MINUTERIE », page 6.

VARIATIONS SUR LA CUISSON SIMPLE/RAPIDE

Les recettes figurant dans cette section ont été conçues pour le programme SIMPLE. En modifiant la quantité de certains ingrédients, vous pouvez aussi utiliser ces recettes avec le programme RAPIDE. Les quantités d'ingrédients sont indiquées en rouge pour le programme SIMPLE, et en bleu pour le programme RAPIDE. Choisissez les quantités appropriées en fonction du programme sélectionné.
MINUTERIE indique que la minuterie est disponible. La minuterie ne peut être utilisée avec le programme RAPIDE.

Veuillez utiliser une tasse à mesurer emboîtée de 8 oz (240 ml).

MINUTERIE

PAIN BLANC SIMPLE

1-1/3 tasse	320 ml	Eau
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
4 c. à soupe	46 g	Sucre
2 c. à soupe	8 g	Lait sec
2 c. à thé	11,2 g	Sel
2-1/2 c. à soupe	35 g	Beurre
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
3 c. à thé	9 g	Levure à action rapide

MINUTERIE

PAIN ITALIEN AUX HERBES

1-1/3 tasse	320 ml	Eau
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
3 c. à soupe	35 g	Sucre
2 c. à thé	11,2 g	Sel
2 c. à soupe	26 g	Huile d'olive
1 c. à thé	0,8 g	Basilic
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
2-1/2 c. à thé.	7,5 g	Levure à action rapide

MINUTERIE

PAIN BLANC SANS SUCRE

1-1/3 tasse	320 ml	Eau
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
3 c. à soupe	35 g	Fructose
2 c. à thé	11,2 g	Sel
2-1/2 c. à soupe	35 g	Beurre
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
2-1/2 c. à thé	7,5 g	Levure à action rapide

PAIN AU FROMAGE ET À L'OIGNON

1-1/4 tasse	300 ml	Eau
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
2 c. à soupe	23 g	Sucre
2 c. à thé	11,2 g	Sel
2-1/2 c. à soupe	35 g	Beurre
1-1/4 tasse	140 g	Fromage américain râpé
1/3 tasse	40 g	Oignon rouge émincé
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active

PAIN SUCRÉ

1-1/8 tasse	270 ml	Lait
1	50 g	Gros œuf battu
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
4 c. à soupe	46 g	Sucre
2 c. à thé	11,2 g	Sel
2-1/2 c. à soupe	35 g	Beurre
1 c. à thé	2 g	Zeste d'orange
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active

PAIN AU CHOCOLAT

1-1/4 tasse	300 ml	Lait
1	50 g	Gros œuf battu
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
2 c. à soupe	23 g	Sucre
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2- c. à soupe	35 g	Beurre
1 c. à soupe	5 g	Cacao non sucré
2/3 tasse	107 g	Brisures de chocolat
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active

PAIN AUX RAISINS SECS

1-1/3 tasse	320 ml	Eau
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
4 c. à soupe	46 g	Sucre
2 c. à soupe	8 g	Lait sec
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2-1/2 c. à soupe	35 g	Beurre
1 c. à thé	2 g	Cannelle
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
Quand le bip retentit, ajoutez :		
1 tasse	140 g	Raisins secs (les séparer avant de les ajouter)
2-1/2 c. à thé	7,5 g	Levure à action rapide

KULICH RUSSE

1-1/8 tasse	270 ml	Lait
2	100 g	Gros œufs battus
1 c. à thé	4 g	Extrait d'amande
4-1/4 cups	544 g	Farine de boulanger
2 c. à soupe	23 g	Sucre
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2-1/2 c. à soupe	35 g	Beurre
1/3 tasse	40 g	Amandes effilées
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
Quand le bip retentit, ajoutez :		
1/2 tasse	60 g	Fruits secs hachés
2-1/2 c. à thé	7,5 g	Levure à action rapide

PAIN À L'AVOINE ET AUX POMMES

1-2/3 tasse	400 ml	Jus de pomme
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
2 c. à soupe	23 g	Sucre
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2-1/2 c. à soupe	35 g	Beurre
1 c. à thé	2 g	Cannelle
1/2 tasse	40 g	Avoine
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
Quand le bip retentit, ajoutez :		
1/2 tasse	40 g	Pomme séchée en dés

PAIN AUX POMMES ET À L'AVOINE SANS MATIÈRES GRASSES

1-2/3 tasse	400 ml	Jus de pomme
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
2 c. à soupe	23 g	Sucre
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
1 c. à thé	2 g	Cannelle
1/2 tasse	40 g	Avoine
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
Quand le bip retentit, ajoutez :		
1/2 tasse	40 g	Pomme séchée en dés

MINUTERIE

PAIN BLANC SIMPLE (format 1,5 lbs. / 681 g)

1 tasse	240 ml	Eau
3-1/4 tasses	416 g	Farine de boulanger
3 c. à soupe	35 g	Sucre
1-1/2 c. à soupe	6 g	Lait sec
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à soupe	28 g	Beurre
1-1/2 c. à thé	4,2 g	Levure sèche active
2 c. à thé	6 g	Levure à action rapide

PAIN AUX RAISINS SECS (format 1,5 lbs. / 681 g)

1 tasse	240 ml	Eau
3-1/4 tasses	416 g	Farine de boulanger
3 c. à soupe	35 g	Sucre
1-1/2 c. à soupe	6 g	Lait sec
1 c. à thé	5,6 g	Sel
2 c. à soupe	28 g	Beurre
1/2 c. à thé	1 g	Cannelle
1-1/2 c. à thé	4,2 g	Levure sèche active
Quand le bip retentit, ajoutez :		
3/4 tasse	105 g	Raisins secs (les séparer avant de les ajouter)
2 c. à thé	6 g	Levure à action rapide

Pain sans gluten

Les pains sans gluten ne contiennent pas de gluten (protéine du blé) et sont conçus pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque ou d'intolérance au gluten. Pour plus de recettes sans gluten, veuillez visiter le site www.zojirushi.com ou appeler le service à la clientèle de Zojirushi au 1-800-733-6270.

PAIN AU RIZ COMPLET SANS GLUTEN

1-1/2 tasse	360 ml	Lait
3	150 g	Gros œufs battus
1 c. à soupe	14 ml	Vinaigre de cidre
2 c. à soupe	26 g	Huile végétale
2 c. à soupe	40 g	Miel
2 tasses	296 g	Farine de riz complet } A
2 tasses	280 g	Fécule de pomme de terre } A
1 c. à soupe	8 g	Gomme de xanthane } A
1 c. à thé	5,6 g	Sel
2-1/2 c. à thé	7 g	Levure sèche active

・Mélangez et tamisez A à l'avance.

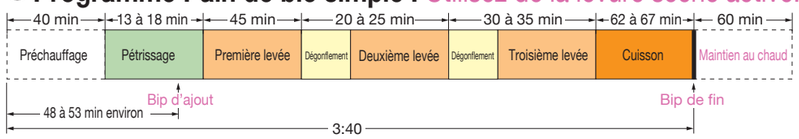
PAIN AUX RAISINS SECS SANS GLUTEN

1-1/2 tasse	360 ml	Lait
3	150 g	Gros œufs battus
1 c. à soupe	14 ml	Vinaigre de cidre
1/8 tasse	27 g	Huile végétale
2 c. à soupe	40 g	Miel
2 tasses	296 g	Farine de riz complet } A
2 tasses	280 g	Fécule de pomme de terre } A
1 c. à soupe	8 g	Gomme de xanthane } A
1 c. à thé	5,6 g	Sel
1-1/2 c. à thé	7 g	Levure sèche active
Quand le bip retentit, ajoutez :		
1/2 tasse	70 g	Raisins secs hachés

・Mélangez et tamisez A à l'avance.

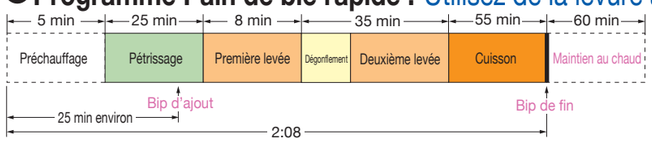
PROGRAMME PAIN DE BLÉ / PAIN DE BLÉ RAPIDE

Programme Pain de blé simple : Utilisez de la levure sèche active.



■ Les temps indiqués pour le pétrissage, la deuxième levée, la troisième levée et le cycle de cuisson peuvent varier suivant la température de la pièce.

Programme Pain de blé rapide : Utilisez de la levure à action rapide.



1 à 5 **Suivez les étapes 1 à 5 de PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE à la page 10.**

6 Sélectionnez le programme désiré.

(1) Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE PROGRAMME pour régler la flèche (▲) sur PAIN DE BLÉ SIMPLE ou PAIN DE BLÉ RAPIDE.

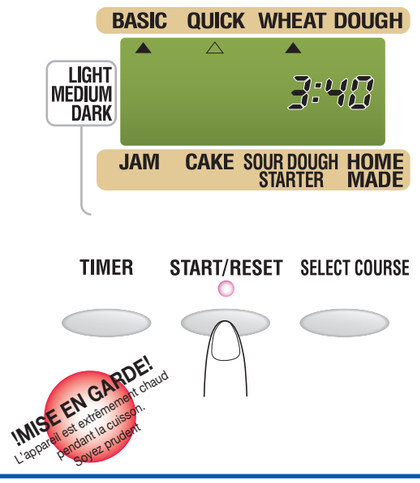
(2) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.

・Le voyant de fonctionnement s'allume et le premier cycle s'affiche (p. ex. PRÉCHAUFFAGE).

・À mesure que le processus se poursuit, l'indication passe de PRÉCHAUFFAGE à PÉTRISSAGE, LEVÉE et CUISSON.

・Quand il est temps d'ajouter des ingrédients tels que raisins ou noix, la Boulangerie personnelle émet des bips pendant 30 secondes et AJOUT clignote sur l'affichage. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients requis de la recette.

・L'affichage indiquera le temps qu'il reste avant l'achèvement du programme, par paliers de 1 minute.



7 à 9 **Suivez les étapes 7 à 9 de PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE à la page 11.**

Pour utiliser la minuterie, reportez-vous à « UTILISATION DE LA MINUTERIE », page 6.

VARIATIONS POUR LE PAIN DE BLÉ / PAIN DE BLÉ RAPIDE

Les recettes figurant dans cette section ont été conçues pour le programme PAIN DE BLÉ SIMPLE. En modifiant les quantités de certains ingrédients, ces recettes peuvent aussi être utilisées avec le programme PAIN DE BLÉ RAPIDE. Les quantités d'ingrédients sont indiquées en rouge pour le programme PAIN DE BLÉ SIMPLE, et en bleu pour le programme PAIN DE BLÉ RAPIDE. Choisissez les quantités appropriées en fonction du programme sélectionné.

MINUTERIE indique que la minuterie est disponible. La minuterie ne peut être utilisée pour le programme PAIN DE BLÉ RAPIDE.

Veuillez utiliser une tasse à mesurer emboîtée de 8 oz (240 ml).

MINUTERIE

PAIN 100% BLÉ ENTIER

1-7/8 tasse	450 ml	Eau
5 tasses	600 g	Farine de blé entier
3 c. à soupe	35 g	Sucre
2 c. à soupe	8 g	Lait sec
2 c. à thé	11,2 g	Sel
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
4 c. à soupe	32 g	Gluten de froment élastique
2 c. à soupe	28 g	Beurre
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
3 c. à thé	9 g	Levure à action rapide

MINUTERIE

PAIN DE SEIGLE LÉGER

1-1/2 tasse	360 ml	Eau
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
2/3 tasse	80 g	Farine de seigle
2 c. à soupe	23 g	Sucre
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à soupe	28 g	Beurre
1 c. à soupe	7 g	Graine de carvi
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
3 c. à thé	9 g	Levure à action rapide

MINUTERIE

PAIN DE BLÉ ENTIER AUX NOIX

1-7/8 tasse	450 ml	Eau
5 tasses	600 g	Farine de blé entier
3 c. à soupe	35 g	Sucre
2 c. à soupe	8 g	Lait sec
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à soupe	28 g	Beurre
2/3 tasse	73 g	Noix hachées
5 c. à soupe	40 g	Gluten de froment élastique
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
3 c. à thé	9 g	Levure à action rapide

PAIN DE BLÉ SIMPLE ET SANS MATIÈRES GRASSES

1-2/3 tasse	400 ml	Eau
3-1/2 tasses	448 g	Farine de boulanger
1-1/2 tasse	180 g	Farine de blé entier
2 c. à soupe	23 g	Sucre
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active

PAIN 100% BLÉ ENTIER AUX POMMES

2 tasses	480 ml	Eau
5 tasses	600 g	Farine de blé entier
3 c. à soupe	35 g	Sucre
2 c. à soupe	8 g	Lait sec
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à soupe	28 g	Beurrer
1 c. à thé	2 g	Cannelle
5 c. à soupe	40 g	Gluten de froment élastique
3 c. à thé	8,4 g	Levure sèche active
Quand le bip retentit, ajoutez :		
1 tasse	80 g	Pomme séchée en dés

PAIN 100% BLÉ ENTIER AUX FRUITS

2 tasses	480 ml	Eau
5 tasses	600 g	Farine de blé entier
3 c. à soupe	35 g	Sucre
2 c. à soupe	8 g	Lait sec
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à soupe	28 g	Beurre
1 c. à thé	1,6 g	Piment de la Jamaïque
5 c. à soupe	40 g	Gluten de froment élastique
3 c. à thé	8,4 g	Levure sèche active
Quand le bip retentit, ajoutez :		
2/3 tasse	80 g	Fruits secs hachés

VARIATIONS POUR LE PAIN DE BLÉ / PAIN DE BLÉ RAPIDE

MINUTERIE

PAIN DE BLÉ AU MIEL

1-3/8 tasse	330 ml	Eau
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
1/2 tasse	89 g	Blé concassé
3 c. à soupe	60 g	Miel
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à soupe	28 g	Beurre
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active

MINUTERIE

PAIN ITALIEN AU BLÉ

1-1/2 tasse	360 ml	Eau
2-2/3 tasses	341 g	Farine de boulanger
2 tasses	240 g	Farine de blé entier
2 c. à soupe	23 g	Sucre
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à soupe	26 g	Huile d'olive
1 c. à thé	0,8 g	Basilic
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
3 c. à thé	9 g	Levure à action rapide

MINUTERIE

PAIN 100% BLÉ ENTIER (format 1,5 lbs. / 681 g)

1-1/2 tasse	360 ml	Eau
4 Eau	480 g	Farine de blé entier
2 c. à soupe	23 g	Sucre
1-1/2 c. à soupe	6 g	Lait sec
1 c. à thé	5,6 g	Sel
1-1/2 c. à soupe	21 g	Beurre
3 c. à soupe	24 g	Gluten de froment élastique
1-1/2 c. à thé	4,2 g	Levure sèche active
2-1/2 c. à thé	7,5 g	Levure à action rapide

MINUTERIE

PAIN AUX SEPT CÉRÉALES

1-1/2 tasse	360 ml	Eau
4-1/4 tasses	544 g	Farine de boulanger
2/3 tasse	109 g	Céréales sept grains
2 c. à soupe	23 g	Sucre
2 c. à soupe	8 g	Lait sec
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à soupe	28 g	Beurre
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
3 c. à thé	9 g	Levure à action rapide

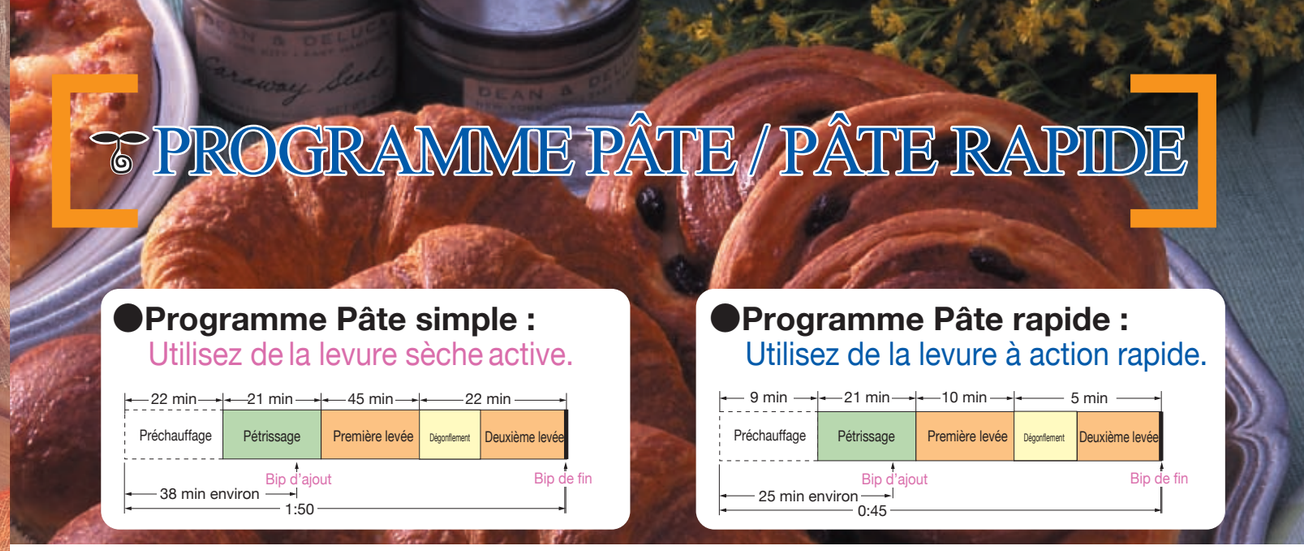
MINUTERIE

PAIN DE SEIGLE NOIR

1-2/3 tasse	400 ml	Eau
2-1/3 tasses	299 g	Farine de boulanger
1 tasse	120 g	Farine de blé entier
1 tasse	120 g	Farine de seigle
3 c. à soupe	60 g	Mélasse
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à soupe	26 g	Huile végétale
4 c. à soupe	32 g	Semoule de maïs
2 c. à thé	2 g	Café instantané
2 c. à soupe	10 g	Cacao non sucré
5 c. à soupe	40 g	Gluten de froment élastique
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active

PAIN 100% BLÉ ENTIER AUX POMMES (format 1,5 lbs. / 681 g)

1-2/3 tasse	400 ml	Eau
4 tasses	480 g	Farine de blé entier
2 c. à soupe	23 g	Sucre
1-1/2 c. à soupe	6 g	Lait sec
1 c. à thé	5,6 g	Sel
1-1/2 c. à soupe	21 g	Beurre
1/2 c. à thé	1 g	Cannelle
4 c. à soupe	32 g	Gluten de froment élastique
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active
Quand le bip retentit, ajoutez :		
3/4 tasse	60 g	Pomme séchée en dés



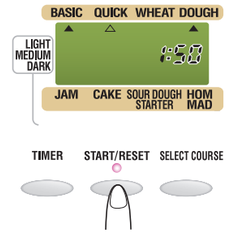
PROGRAMME PÂTE / PÂTE RAPIDE

●Programme Pâte simple :
Utilisez de la levure sèche active.

●Programme Pâte rapide :
Utilisez de la levure à action rapide.

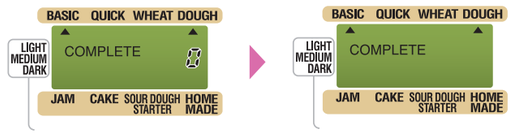
1 à 5 Suivez les étapes 1 à 5 de PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE à la page 10.

6 Sélectionnez le programme désiré.



(1) Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE PROGRAMME pour régler la flèche (▲) sur « PÂTE SIMPLE » ou « PÂTE RAPIDE ».
(2) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.
- Le voyant de fonctionnement s'allume et le premier cycle s'affiche (p. ex. PRÉCHAUFFAGE).
- À mesure que le processus se poursuit, l'indication passe de PRÉCHAUFFAGE à PÉTRISSAGE, puis à LEVÉE.
- Quand il est temps d'ajouter des ingrédients tels que raisins ou noix, la Boulangerie personnelle émet des bips pendant 30 secondes et AJOUT clignote sur l'affichage. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients requis de la recette.
- L'affichage indiquera le temps qu'il reste avant l'achèvement du programme, par paliers de 1 minute.

7 Retirez la casserole de cuisson.



(1) Une fois le programme terminé, des bips vous préviennent que la pâte est prête et le voyant de fonctionnement s'éteint.
(2) Maintenez enfoncé le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.
(3) Retirez la casserole de cuisson. Ouvrez le couvercle, saisissez la casserole de cuisson par les côtés courts de la bordure et tirez-la vers vous. Cela déverrouillera la casserole de cuisson et vous pourrez la retirer en la soulevant.

8 Retirez la pâte.

Préparez une planche légèrement farinée. Rassemblez la pâte au centre de la casserole de cuisson. Retirez soigneusement la pâte en la soulevant doucement, puis mettez-la sur la planche. Si une lame de pétrissage est restée au fond de la pâte, retirez-la.

9 Pensez à débrancher l'appareil après l'utilisation.

Évitez de tirer sur le cordon d'alimentation.

10 Donnez sa forme à la pâte et faites-la cuire.

Donnez la forme désirée à la pâte et laissez-la lever. Ensuite, faites-la cuire au four.

Pour utiliser la minuterie, reportez-vous à « UTILISATION DE LA MINUTERIE », page 6.

VARIATIONS POUR LA PÂTE / PÂTE RAPIDE

Les recettes figurant dans cette section ont été conçues pour le programme PÂTE SIMPLE. En modifiant les quantités de certains ingrédients, vous pouvez utiliser ces recettes avec le programme PÂTE RAPIDE. Les quantités d'ingrédients sont indiquées en rouge pour le programme PÂTE SIMPLE, et en bleu pour le programme PÂTE RAPIDE. Choisissez les quantités appropriées en fonction du programme sélectionné.
MINUTERIE indique que la minuterie est disponible. La minuterie ne peut être utilisée avec le programme PÂTE RAPIDE.

Veuillez utiliser une tasse à mesurer emboîtée de 8 oz (240 ml).

CROISSANTS

2/3 tasse	160 ml	Eau
2	100 g	Gros œufs battus
2-1/4 tasses	288 g	Farine de boulanger
1 tasse	130 g	Farine tout-usage
3 c. à soupe	35 g	Sucre
3 c. à soupe	12 g	Lait sec
1 c. à thé	5,6 g	Sel
3 c. à soupe	42 g	Beurre
1-1/2 c. à thé	4,2 g	Levure sèche active
2 c. à thé	6 g	Levure à action rapide

Pour pétrir en pâte :

1 tasse	227 g	Beurre ramolli

Glaçage aux œufs :

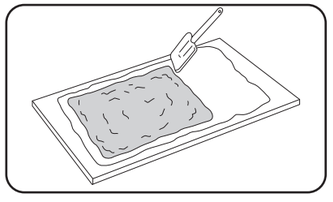
1	50 g	Gros œuf battu
4 c. à thé	18 ml	Eau

MÉTHODE

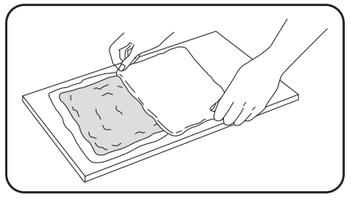
Suivez les étapes 1 à 7 du programme Pâte simple pour faire la pâte (voir page 17).

1 Retirez la pâte de la casserole de cuisson. Mettez-la dans un bol graissé. Recouvrez d'une pellicule plastique.

2 Sur une surface légèrement farinée, roulez la pâte pour faire un rectangle de 20 x 14 po (50 x 35 cm). Avec environ 1/3 de tasse de beurre ramolli, beurrez les 2/3 de la pâte en laissant 1/3 non beurré.

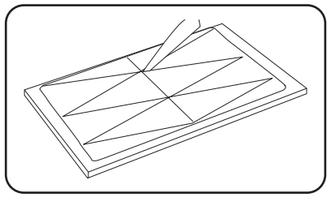


3 Pliez la pâte en tiers et répétez l'étape 2 encore deux fois. Si nécessaire, ajoutez de la farine sur la surface de roulage pour empêcher la pâte d'y coller. Recouvrez complètement d'une pellicule plastique et mettez au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures ou toute la nuit.



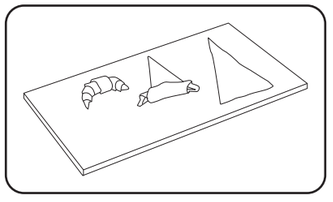
4 Coupez la pâte en 3 morceaux et roulez chaque morceau pour lui donner une épaisseur de 1/4 po (5 mm). Coupez la pâte en triangles.

(La base du triangle doit être d'environ 3-1/2 po (9 cm))



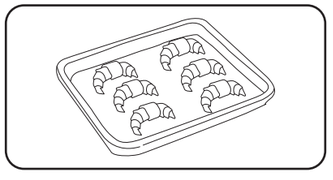
5 En partant de la base, roulez chaque triangle sans serrer, et avec le côté scellé de la pâte vers le bas.

Recourbez les extrémités.



6 Mettez la pâte sur la casserole de cuisson graissée.

Laissez lever pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la taille ait doublé.



7 Avec un pinceau, étendez une mince couche de glaçage aux œufs.

8 Faites cuire à 375 °F (190 °C) pendant 10 à 15 minutes, où jusqu'à ce que la pâte soit dorée et feuilletée. Donne 24 croissants.

MINUTERIE

PÂTE À PIZZA TRADITIONNELLE

1-1/4 tasse	300 ml	Eau
1-1/2 c. à soupe	20 g	Huile d'olive
3-3/4 tasses	480 g	Farine de boulanger
1-1/2 c. à soupe	17 g	Sucre
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
1-1/2 c. à thé	4,2 g	Levure sèche active Huile végétale
2 c. à thé	6 g	Levure à action rapide

MINUTERIE

PÂTE À PIZZA À LA BIÈRE

1-1/3 tasse	320 ml	Bière plate
3-3/4 tasses	488 g	Farine tout-usage
3 c. à soupe	35 g	Sucre
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
1-1/2 c. à soupe	21 g	Beurre
1-1/2 c. à thé	4,2 g	Levure sèche active Huile végétale
2 c. à thé	6 g	Levure à action rapide

MÉTHODE

Suivez les étapes 1 à 7 du programme Pâte simple pour faire la pâte (voir page 17).

1 Retirez la pâte de la casserole de cuisson.

2 Choisissez la forme désirée.

PIZZA À CROÛTE MINCE

1 Farinez légèrement vos mains. Formez une boule avec la pâte. Divisez le boule en quarts. Étendez chaque quart de pâte dans un moule à pizza de 12 po (30 cm) graissé, en formant une bordure de 1 po (2,5 cm).

2 À l'aide d'un pinceau, étendez de l'huile sur la croûte. Couvrez et laissez reposer 15 minutes.

3 À l'aide d'un cuiller, étendez de la sauce tomate ou de la sauce à pizza sur la pâte, puis recouvrez de fromage et de la garniture de votre choix.

4 Faites cuire pendant 25 à 30 minutes à 400 °F (200 °C) où jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles et que la croûte soit dorée.

PIZZA À CROÛTE ÉPAISSE

1 Farinez légèrement vos mains. Formez une boule avec la pâte. Divisez la boule en deux. Pressez chaque morceau de pâte dans un moule à pizza de 12 po (30 cm) graissé, en formant une bordure élevée.

2 à 4 Suivez les étapes 2 à 4 de la recette Pizza à croûte mince. Donne deux pizzas de 12 po (30 cm).

PETITS PAINS CROUSTILLANTS

Préparez la pâte à pizza à la bière.

1 Mettez la pâte sur une planche légèrement farinée, divisez-la en quarts et coupez chaque quart en 6 morceaux.

2 Donnez à chaque morceau la forme d'une boule ovale aplatie.

3 Trempez le dessous des boules de pâte dans de la semoule de maïs, puis mettez les boules sur une plaque à pâtisserie graissée en les séparant d'environ 1-1/2 po (4 cm).

4 Entaillez le dessus des rouleaux à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'une lame de rasoir.

5 Recouvrez légèrement la pâte et laissez-la lever pendant 30 minutes.

6 À l'aide d'un pinceau, étendez un jaune d'œuf battu dans 1 c. à soupe d'eau.

7 Faites cuire les rouleaux à 400 °F (200 °C) pendant 15 à 20 minutes.

8 Laissez refroidir sur une tablette. Donne 24 petits pains.

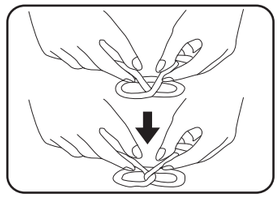
BRETZELS MOUS

Préparez la pâte à pizza à la bière.

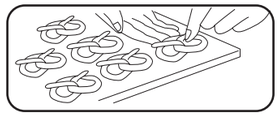
1 Mettez la pâte sur un planche légèrement farinée et divisez-la en 8 portions égales.

2 Coupez de nouveau chaque portion en 6 portions égales. Roulez chaque portion de pâte pour former des rouleaux de la grosseur d'un crayon et longs d'environ 20 po (50 cm).

3 Pour obtenir la forme d'un bretzel, saisissez une extrémité de la pâte dans chaque main et formez un cercle en croisant les extrémités dans le haut du cercle.



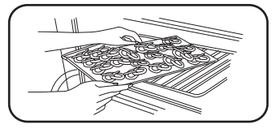
4 Torsadez les deux extrémités d'un seul tour, puis déposez-les au bas du cercle.



5 Mettez les bretzels sur des plaques à pâtisserie bien graissées, en laissant environ 1 po (2,5 cm) entre chacune. À l'aide d'un pinceau, étendez un œuf battu, puis saupoudrez légèrement de gros sel, de graines de pavot ou de graines de sésame.

6 Faites cuire à 400 °F (200 °C) pendant 10 à 20 minutes.

7 Pour obtenir des bretzels croustillants, mettez les bretzels cuits dans un four refroidi, sur une plaque à pâtisserie non graissée. Laissez reposer 3 heures ou toute la nuit. Cela rendra les bretzels secs et croquants.



8 Pour des bretzels tendres et moelleux, servez-les à la sortie du four. Servez-les avec de la moutarde. Donne 48 bretzels.

VARIATIONS POUR LA PÂTE / PÂTE RAPIDE

PÂTE À PAIN OU PETIT PAIN RICHE EN BEURRE

7/8 tasse	210 ml	Lait
1	50 g	Gros œuf battu
3-1/3 tasses	427 g	Farine de boulanger
4 c. à soupe	46 g	Sucre
1 c. à thé	5,6 g	Sel
1/4 tasse	57 g	Beurre
1-1/2 c. à thé	4,2 g	Levure sèche active
Glaçage aux œufs :		
1	50 g	Gros œuf battu
44 c. à thé	18 ml	Eau
2 c. à thé	6 g	Levure à action rapide

■ MÉTHODE ■

Suivez les étapes 1 à 7 du programme Pâte simple pour faire la pâte (voir page 17).

1 Retirez la pâte de la casserole de cuisson.
2 Choisissez la méthode de mise en forme.
3 Glaçage aux œufs : battez ensemble l'œuf et l'eau. À l'aide d'un pinceau, étendez généreusement sur les pains ou petits pains avant de les faire cuire.

PETITS PAINS À LA CANNELLE ET AUX RAISINS SECS

Préparez la pâte à pain ou à petit pain riche en beurre.

1 Mettez la pâte sur une planche légèrement farinée. Divisez la pâte en 3 morceaux.
2 Roulez les tiers en rectangles de 8 x 9 po (20 x 23 cm). Étendez sur la surface 1/4 de tasse de beurre coupé en fines tranches.
3 Saupoudrez sur la surface 1/4 de tasse de sucre brun et 1 c. à thé de cannelle. Saupoudrez sur la pâte 1/4 de tasse de raisins secs.

4 Par le côté de 8 po (20 cm), roulez la pâte en lui donnant la forme d'un roulé à la confiture, puis pincez les extrémités pour les fermer. Avec le joint de la pâte placé en dessous, coupez en 8 morceaux de 1 po (2,5 cm).
5 Mettez les morceaux sur une plaque à pâtisserie graissée, en laissant environ 2 po (5 cm) entre chacun. Recouvrez légèrement d'un linge humide.
6 Laissez lever dans un emplacement chaud, jusqu'à ce que la taille ait doublé — 40 minutes à 1 heure environ.

PAIN TRADITIONNEL

Préparez la pâte à pain ou à petit pain riche en beurre.

1 Mettez la pâte sur une planche légèrement farinée. Divisez la pâte en 3 morceaux. Donnez à chaque morceau la forme d'un pain.
2 Mettez-les dans 3 moules à pain graissés de 5-1/2 x 3 po (14 x 8 cm).
3 À l'aide d'un pinceau, étendez du glaçage aux œufs si désiré.
4 Couvrez la pâte et laissez-la lever dans un emplacement chaud jusqu'à ce que sa taille ait doublé — entre 40 minutes et 1 heure environ.
5 Faites cuire à 375 °F (190 °C) pendant 25 à 35 minutes.

PETITS PAINS ACCOLÉS

Préparez la pâte à pain ou à petit pain riche en beurre.

1 Mettez la pâte sur une planche légèrement farinée. Divisez la pâte en quatre parties égales. Coupez chaque quart en 6 morceaux. Donnez à chaque morceau la forme d'une boule.
2 Placez 1 boule dans chacun des 24 moules à muffin graissés.
3 À l'aide d'un pinceau, étendez du glaçage aux œufs si désiré.
4 Couvrez la pâte et laissez-la lever dans un emplacement chaud jusqu'à ce que sa taille ait doublé — entre 40 minutes et 1 heure environ.
5 Faites cuire à 375 °F (190 °C) pendant 10 à 20 minutes. Donne 24 petits pains.

PAIN MARBRÉ À LA CANNELLE ET AUX RAISINS SECS

Préparez la pâte à pain ou à petit pain riche en beurre.

1 Mettez la pâte sur une planche légèrement farinée. Divisez la pâte en 3 morceaux. Donnez à chaque morceau la forme d'un rectangle de 8 x 5 po (20 x 13 cm). Faites fondre 2 c. à soupe de beurre ou de margarine. À l'aide d'un pinceau, étendez sur la pâte.
2 Saupoudrez la pâte d'un mélange de 1/4 de tasse de sucre et de 1 c. à thé de cannelle moulue. Saupoudrez sur la pâte 1/3 de tasse de raisins secs.
3 Par le côté de 5 po (13 cm), roulez la pâte en lui donnant la forme d'un roulé à la confiture. Fermez les extrémités en y pinçant la pâte du bout des doigts.
4 Mettez la pâte dans un moule à pain graissé de 5-1/2 x 3 po (14 x 8 cm), ou sur une grande plaque à pâtisserie.
5 Laissez lever dans un emplacement chaud, jusqu'à ce que la taille ait doublé — 40 minutes à 1 heure environ.
6 Faites cuire à 375 °F (190 °C) pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
7 Une fois le pain refroidi, glacez-le avec un mélange de 2/3 de tasse de sucre en poudre tamisé et de 1 c. à soupe de lait.

PETITS PAINS EN TRÈFLE

Préparez la pâte à pain ou à petit pain riche en beurre.

1 Mettez la pâte sur une planche légèrement farinée. Divisez en quarts. Divisez chaque quart en 6 morceaux. Coupez chaque morceau en 3 sections. Donnez à chaque section la forme d'une boule avec la paume de vos mains. Placez les 3 boules ensemble dans chacun des 24 moules à muffin graissés.
2 À l'aide d'un pinceau, étendez du glaçage aux œufs si désiré.
3 Couvrez la pâte et laissez-la lever dans un emplacement chaud jusqu'à ce que sa taille ait doublé — entre 40 minutes et 1 heure environ.
4 Faites cuire à 375 °F (190 °C) pendant 10 à 20 minutes. Donne 24 petits pains.

GRESSINS

Préparez la pâte à pain ou à petit pain riche en beurre.

1 Mettez la pâte sur une planche légèrement farinée. Divisez en 24 morceaux égaux pour former des bâtonnets de 16 po (40 cm). Roulez chaque morceau de pâte en une bande fine de 16 po (40 cm) de long. Disposez les bandes à environ 1 po (2,5 cm) l'une de l'autre sur une plaque à pâtisserie graissée. Laissez lever pendant 30 minutes.
2 À l'aide d'un pinceau, étendez 1 blanc d'œuf battu dans 1 c. à soupe d'eau. Saupoudrez de graines de pavot, de graines de sésame ou de gros sel si désiré.
3 Faites cuire à 400 °F (200 °C) pendant 10 à 15 minutes.

1 et 2 Suivez les étapes 1 et 2 de PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE à la page 10.

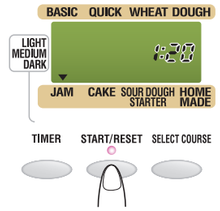
3 Mesurez les ingrédients avec précision et ajoutez-les à la casserole de cuisson.

4 et 5 Suivez les étapes 4 et 5 de PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE à la page 10.

6 Sélectionnez le programme CONFITURE.

(1) Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE PROGRAMME pour régler la flèche (▼) sur CONFITURE.
(2) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.
- Le voyant de fonctionnement s'allume et la cuisson commence.
- L'affichage indique le temps qu'il reste avant l'achèvement du programme, par paliers de 1 minute.

! MISE EN GARDE ! L'appareil est extrêmement chaud pendant la cuisson de la confiture. Soyez prudent.



7 Retirez la casserole de cuisson.

(1) Une fois le programme terminé, des bips vous préviennent que la confiture est prête et le voyant de fonctionnement s'éteint.
(2) Maintenez enfoncé le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.
(3) Retirez la casserole de cuisson. Ouvrez le couvercle, saisissez la casserole de cuisson par les côtés courts de la bordure avec des gants de cuisine, et tirez la casserole vers vous. Cela déverrouillera la casserole de cuisson et vous pourrez la retirer en la soulevant.

! MISE EN GARDE !

- La Boulangerie personnelle, la casserole de cuisson et l'air à l'intérieur de la Boulangerie personnelle seront très chauds. Prenez garde aux brûlures en ouvrant le couvercle.
- Ne mettez pas la casserole de cuisson chaude sur le dessus de l'appareil ni sur tout matériau sensible à la chaleur. Cela pourrait abîmer l'appareil ou le matériau.

8 Retirez la confiture.

Retirez soigneusement la confiture de la casserole de cuisson, à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Si une lame de pétrissage reste dans la confiture, utilisez une cuiller en plastique ou une spatule en caoutchouc pour la retirer.

! MISE EN GARDE ! Prenez garde aux brûlures.

9 Pensez à débrancher l'appareil après l'utilisation.

Évitez de tirer sur le cordon d'alimentation.

Normalement, la confiture devrait épaissir pendant la réfrigération.
Pour obtenir une confiture plus épaisse, ajoutez 1 paquet (jusqu'à 2 oz (55 g)) de pectine de fruits.

CONFITURE DE FRAISES

3 tasses	300 g	Fraises coupées en 2 ou en 4
3/4 tasse	149 g	Sucre
1 c. à soupe.	14 ml	Jus de citron

Écrasez légèrement les fraises avant de les ajouter dans la casserole de cuisson.

CONFITURE DE BLEUETS

3 tasses	360 g	Bleuets
3/4 tasse	149 g	Sucre
1 c. à soupe	14 ml	Jus de citron

Écrasez légèrement les bleuets avant de les ajouter dans la casserole de cuisson.

CONFITURE DE POMMES

3 tasses	330 g	Pommes pelées et coupées
3/4 tasse	149 g	Sucre
1 c. à soupe	14 ml	Jus de citron

Mettez les pommes coupées dans un récipient pour four à micro-ondes et couvrez d'eau. Faites cuire au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez et écrasez avec un pilon à pommes de terre.

Veuillez utiliser une tasse à mesurer de 8 oz (240 ml).

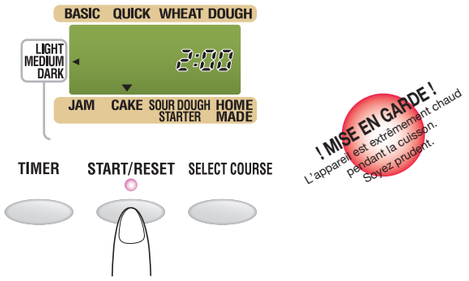
PROGRAMME GÂTEAU

● Programme Gâteau :

1et 2 Suivez les étapes 1 et 2 de PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE à la page 10.

3 Mesurez les ingrédients avec précision et ajoutez-les à la casserole de cuisson.

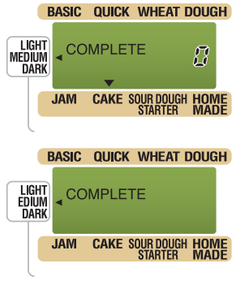
4,5 Suivez les étapes 4 et 5 de PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE à la page 10.

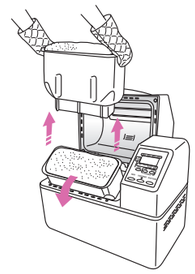


6 Sélectionnez le programme GÂTEAU.

(1) Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE PROGRAMME pour régler la flèche (▼) sur GÂTEAU.
(2) Appuyez sur le bouton CONTRÔLE DE LA CROÛTE pour régler la flèche (◀) sur la croûte désirée parmi les options « CLAIRE », « MOYENNE » et « FONCÉE ».
(3) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.
"Le voyant" de fonctionnement s'allume et le premier processus s'affiche (p. ex. PÉTRISSAGE).
(4) 11 minutes après la pression sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER, la Boulangerie personnelle émet un bip et AJOUT clignote sur l'affichage pendant 5 minutes. Ouvrez le couvercle et délogez alors doucement toute trace de farine restée sur la paroi de la cosserole de cuisson, à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajoutez les ingrédients requis de la recette. Évitez soigneusement de faire bouger les lames de pétrissage lorsque vous manipulez la casserole de cuisson alors que l'appareil est en marche.

- À mesure que le processus se poursuit, l'indication passe de PÉTRISSAGE à CUISSON sur l'affichage.
- L'affichage indique le temps qu'il reste avant l'achèvement du programme, par paliers de 1 minute.





7 Retirez la casserole de cuisson.

(1) Une fois la cuisson terminée, des bips vous préviennent que le gâteau est prêt et le voyant de fonctionnement s'éteint.
(2) Maintenez enfoncé le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.
(3) Retirez la casserole de cuisson. Ouvrez le couvercle, saisissez la casserole de cuisson par les côtés courts de la bordure avec des gants de cuisine, et tirez la casserole vers vous. Cela déverrouillera la casserole de cuisson et vous pourrez la retirer en la soulevant.

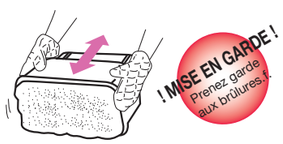
! MISE EN GARDE !

- La Boulangerie personnelle, la casserole de cuisson et l'air à l'intérieur de la Boulangerie personnelle seront très chauds. Prenez garde aux brûlures en ouvrant le couvercle.
- Ne mettez pas la casserole de cuisson chaude sur le dessus de l'appareil ni sur tout matériau sensible à la chaleur. Cela pourrait abîmer l'appareil ou le matériau.

8 Retirez le gâteau.

Retournez la casserole de cuisson sur elle-même et secouez-la doucement pour faire sortir le gâteau. Si une lame de pétrissage reste au fond du gâteau, laissez-le refroidir puis utilisez une cuiller en plastique ou une spatule en caoutchouc pour retirer la lame.

Faites attention en retirant le gâteau de la casserole de cuisson, car il peut s'émietter ou se défaire.



9 Pensez à débrancher l'appareil après l'utilisation.

Évitez de tirer sur le cordon d'alimentation.

VARIATIONS POUR LES GÂTEAU

Veuillez utiliser une tasse à mesurer emboîtée de 8 oz (240 ml).

GÂTEAU QUATRE-QUARTS INSTANTANÉ

Consultez l'emballage du mélange à gâteau instantané.		Œuf
Consultez l'emballage du mélange à gâteau instantané.		Eau ou lait
1-1/2 paquet (24 oz)	680 g	Mélange à gâteau quatre-quarts

PAIN DE MAÏS INSTANTANÉ

Consultez l'emballage du mélange à gâteau instantané.		Œuf
Consultez l'emballage du mélange à gâteau instantané.		Eau ou lait
1-1/2 paquet (22,5 oz)	638 g	Mélange à pain de maïs

GÂTEAU AU CHOCOLAT

1/2 tasse	120 ml	Eau
3	150 g	Gros œufs battus
1/2 tasse	108 g	Huile végétale
2 c. à thé	8 g	Extrait de vanille
2 tasses	260 g	Farine tout-usage
3 c. à thé	11 g	Levure chimique
1 tasse	198 g	Sucre
7 c. à soupe	35 g	Cacao non sucré
Quand le bip retentit, ajoutez :		
1/2 tasse	80 g	Brisures de chocolat

GÂTEAU HOLLANDAIS AUX POMMES

3	150 g	Gros œufs battus
1/2 tasse	108 g	Huile végétale
1 c. à thé	4 g	Extrait de vanille
2 tasses	260 g	Farine tout-usage
3 c. à thé	11 g	Levure chimique
1 c. à thé	5 g	Bicarbonate de soude
1 tasse	198 g	Sucre
1/2 c. à thé	2,8 g	Sel
1/2 c. à thé	0,8 g	Piment de la Jamaïque
2 c. à thé	4 g	Cannelle
Quand le bip retentit, ajoutez :		
1-1/2 tasse	165 g	Pommes pelées et coupées

PAIN ÉPICÉ AUX COURGETTES

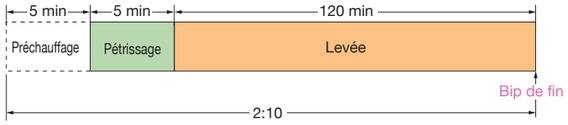
3	150 g	Gros œufs battus
1/3 tasse	72 g	Huile végétale
2 tasses	260 g	Farine tout-usage
2 c. à thé	7 g	Levure chimique
1 c. à thé	5 g	Bicarbonate de soude
3/4 tasse	149 g	Sucre
1/2 c. à thé	2,8 g	Sel
1/2 c. à thé	0,8 g	Piment de la Jamaïque
1 c. à thé	2 g	Cannelle
1 c. à thé	2 g	Zeste d'orange
Quand le bip retentit, ajoutez :		
1 tasse	96 g	Courgettes coupées en lanières
3/4 tasse	83 g	Noix hachées

PAIN AUX AGRUMES

3/4 tasse	180 ml	Jus d'orange
1-1/2 c. à soupe	21 ml	Jus de citron
2	100 g	Gros œufs battus
1/3 tasse	72 g	Huile végétale
2 tasses	260 g	Farine tout-usage
3 c. à thé	11 g	Levure chimique
1 c. à thé	5 g	Bicarbonate de soude
3/4 tasse	149 g	Sucre
1/2 c. à thé	2,8 g	Sel
1/2 c. à soupe	4 g	Zeste d'orange
1/2 c. à soupe	4 g	Zeste de citron

PROGRAMME LEVAIN

●Programme Levain :



Qu'est-ce que le levain ?
Le levain est un mélange de farine, d'eau, de sucre et d'agent levant naturel.
Dans cette pâte, la levure et les bactéries se développent dans un état d'équilibre parfait. La levure aide et nourrit les lactobacilles. En d'autres termes, le levain est une forme traditionnelle « d'agent levant » original pour le pain.

LEVAIN

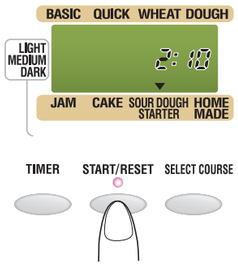
<Levain>		
1-1/2 tasse	360 ml	Eau
2 tasses	256 g	Farine de boulanger
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active

Veuillez utiliser une tasse à mesurer emboîtée de 8 oz (240 ml).

1 à 5 Suivez les étapes 1 à 5 de PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE à la page 10.

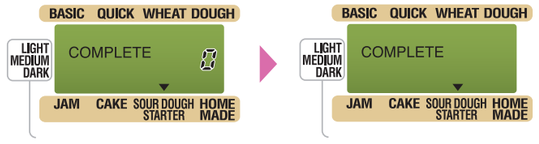
6 Sélectionnez le programme désiré.

(1) Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE PROGRAMME pour régler la flèche (▼) sur LEVAIN.
(2) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.
- Le voyant de fonctionnement s'allume et le premier cycle s'affiche (p. ex. PRÉCHAUFFAGE).
- À mesure que le processus se poursuit, l'indication passe de PRÉCHAUFFAGE à PÉTRISSAGE, puis à LEVÉE.
- L'affichage indique le temps qu'il reste avant l'achèvement du programme, par paliers de 1 minute.



7 Des bips vous informent que le levain est prêt.

(1) Une fois le programme terminé, des bips vous préviennent que le levain est prêt et le voyant de fonctionnement s'éteint.
(2) Maintenez enfoncé le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.



PAIN BLANC AU LEVAIN

Ajoutez les ingrédients suivants au levain.

3 c. à soupe	42 ml	Vinaigre de cidre
2 c. à soupe	28 ml	Jus de citron
3 tasses	384 g	Farine de boulanger
2 c. à soupe	23 g	Sucre
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active

1 Ajoutez les ingrédients supplémentaires et faites cuire.

Pour obtenir un PAIN BLANC AU LEVAIN avec votre levain, retirez la casserole de cuisson, ajoutez les ingrédients supplémentaires au levain et faites cuire le pain avec le programme SIMPLE.

VARIATIONS POUR LES LEVAINS

PAIN AU LEVAIN TRADITIONNEL

Lorsque le levain devient actif, ajoutez les ingrédients suivants dans la casserole de cuisson.

3 tasses	384 g	Farine de boulanger
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
2 c. à soupe	23 g	Sucre
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active

1 Suivez les étapes 1 à 7 pour le LEVAIN à la page 24 pour préparer le levain.

2 Retirez la casserole de cuisson avec le levain et gardez-la à température ambiante pendant 7 à 10 jours.

(1) Recouvrez la casserole de cuisson d'une pellicule plastique et percez-y plusieurs trous avec une fourchette.
(2) Pour assurer une température aussi constante que possible, enveloppez la casserole de cuisson d'une serviette.
- Dans les régions plus froides, il est recommandé d'utiliser la fonction LEVÉE 24 heures du programme MAISON pour conserver le levain à la température optimale. Pensez à recouvrir la casserole de cuisson d'une pellicule plastique et à y percer plusieurs trous avant de mettre la casserole dans la Boulangerie personnelle.

(3) Remuez le levain 2 à 3 fois par jour.

3 Préparez le levain pour la cuisson.

Quand le levain semble prêt, au bout d'environ 7 à 10 jours, nourrissez-le avec 1 c. à thé de sucre et 2 c. à soupe de farine de boulanger, et mélangez légèrement. Au bout d'environ une heure, des bulles apparaîtront à la surface, indiquant que le levain est actif.

4 Ajoutez les ingrédients supplémentaires et faites cuire.

Ajoutez les ingrédients supplémentaires au levain et faites cuire le pain avec le programme SIMPLE.

Note

- Le levain et le pain sont tous deux très sensibles à l'environnement. Les résultats de la cuisson peuvent varier suivant la saison et le lieu.
- Essayez de garder les lieux et la casserole de cuisson aussi propres que possible pendant que le levain gonfle.
- Après plus de 10 jours de gonflement, nourrissez le levain avec 1 c. à thé de sucre et 2 c. à soupe de farine de boulanger, une fois tous les 3 à 4 jours.
- Pour faire cuire un autre pain pendant que le levain est en train de gonfler dans l'appareil, transférez le levain dans un bol non corrosif (il est recommandé d'utiliser un bol en verre, en céramique ou en acier inoxydable) et recouvrez ce bol d'une pellicule plastique avec des trous.

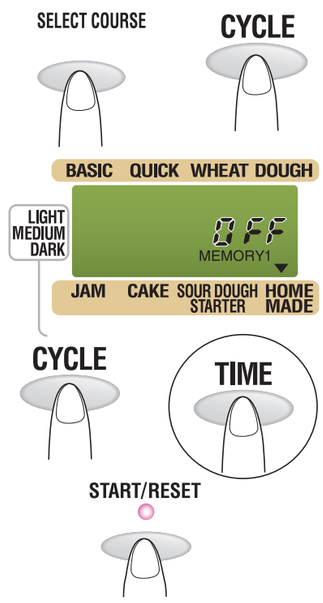
PROGRAMME MAISON

■La durée des cycles étant prédéfinie sur les autres programmes, il n'est pas possible d'y modifier les temps de levée ou de cuisson. Le programme MAISON permet de programmer chaque cycle pour mieux l'adapter à vos recettes de pain préférées.

1 à 5 Suivez les étapes 1 à 5 de PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE à la page 10.

6 Programmez le temps pour chaque cycle.

(1) Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE PROGRAMME pour sélectionner une des 3 mémoires MAISON.
(2) Appuyez sur le bouton CYCLE pour afficher le cycle PRÉCHAUFFAGE.
(3) Pour modifier le temps du cycle, appuyez sur le bouton TEMPS. (L'affichage du temps clignote. Pour le réinitialiser, appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.) Le temps avance par paliers de 1 minute. Appuyez sur le bouton CYCLE pour valider le réglage du temps.
・À sa sortie d'usine, le programme MAISON est réglé par défaut sur TOUT DÉSACTIVÉ.
(4) Appuyez de nouveau sur le bouton CYCLE pour afficher le cycle suivant. Utilisez le bouton TEMPS pour régler le temps, puis appuyez sur le bouton CYCLE pour valider le réglage du temps. Répétez l'étape 4 pour programmer tous les cycles. (Reportez-vous au tableau de la page 27 pour connaître le temps maximum programmable de chaque cycle.)
・La durée du MAINTIEN AU CHAUD, prédéfinie sur 60 minutes, ne peut qu'être activée ou désactivée.
(5) Après avoir réglé le temps de tous les cycles, appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER pour vérifier le temps total de vos réglages. Appuyez de nouveau sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER pour lancer l'opération. Assurez-vous que le voyant de fonctionnement s'allume.
・Pour configurer d'autres programmes MAISON, sélectionnez MÉMOIRE 2 ou 3 à l'aide du bouton SÉLECTION DE PROGRAMME et répétez la procédure.



7 à 9 Suivez les étapes 7 à 9 de PROGRAMME SIMPLE / RAPIDE à la page 11.

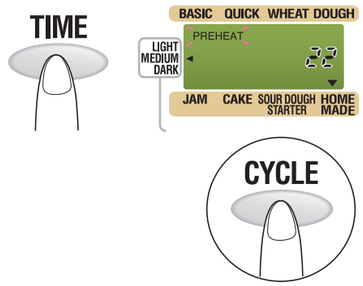
■EXPLICATION DES CYCLES RESPECTIFS :

PRÉCHAUFFAGE	Désactivé ou 1 à 30 min. Stabilisation de la température des ingrédients.	LEVÉE 2	Désactivé ou 1 min à 2 heures. La pâte lève une fois la vapeur libérée (à environ 82,4 ℉ (28 ℃)).
PÉTRISSAGE	Désactivé ou 1 à 30 min. Préparation de la pâte à pain. Avec un temps de cycle inférieur à 3 minutes, ce processus ne comprend que le pétrissage. Avec un temps de cycle supérieur à 5 minutes, des bips seront émis pour indiquer qu'il est temps d'ajouter les ingrédients.	LEVÉE 3	Désactivé ou 1 min à 2 heures. La pâte lève après avoir pris la forme d'une boule (à environ 100,4 ℉ (38 ℃)).
		CUISSON	Désactivé ou 1 à 70 min. Cuisson (environ 254 à 290 ℉ (123 à 143 ℃)). 3 dorages : croûte CLAIRE, MOYENNE ou FONCÉE.
LEVÉE 1	Désactivé ou 1 min à 24 heures. La pâte lève (à environ 82,4 ℉ (28 ℃)).	MAINTIEN AU CHAUD	Désactivé ou 60 min. Le pain cuit est maintenu au chaud (à environ 194 ℉ (90 ℃)).

※Certains réglages du programme MAISON diffèrent de ceux du programme SIMPLE.

Pour annuler un cycle en cours d'exécution...

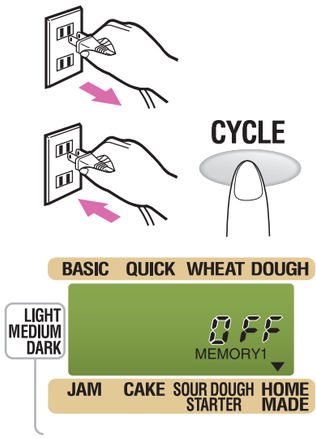
(1) Appuyez sur le bouton TEMPS pour afficher le cycle en cours et le temps restant. (Au bout de 5 secondes, l'affichage initial sera automatiquement rétabli.)
(2) Pendant que le temps restant s'affiche, vous pouvez annuler le cycle en cours et passer au cycle suivant.
・Pour cela, maintenez enfoncé le bouton CYCLE un peu plus longtemps pendant que l'affichage du temps clignote. Au bout de deux secondes, l'affichage indiquera le temps qu'il reste avant que le pain ne soit prêt, et le processus se poursuivra.



Pour effacer tous les réglages...

Lorsque vous effectuez des réglages de programme pour une cuisson, l'appareil conserve ces réglages en mémoire pour la cuisson suivante. Si vous annulez un cycle en cours d'exécution, l'appareil mémorisera ce cycle raccourci pour la cuisson suivante.

Pour effacer tous les réglages, procédez comme suit :
1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant tout en maintenant enfoncé le bouton CYCLE. La mémoire du programme MAISON est effacée et réinitialisée. N'oubliez pas que tous les réglages se trouvent effacés lorsque la mémoire est réinitialisée.



■Mise en garde contre l'utilisation de recettes non comprises dans le présent manuel : Veuillez noter que nous déclinons toute responsabilité concernant le résultat obtenu pour vos pains, pâtisseries ou confitures si vous n'utilisez pas les ingrédients ou quantités qui figurent dans le présent manuel. (Cela s'applique aussi au programme MAISON lorsque vous modifiez le temps du cycle de cuisson suivant vos préférences.)

・Évitez de soumettre le moteur à une charge excessive ; cela peut abîmer l'appareil tout spécialement si :
* vous réduisez la quantité d'eau ;
* vous augmentez la quantité de farine ;
* vous ajoutez des ingrédients gros ou durs, etc.

Pour utiliser la minuterie, reportez-vous à « UTILISATION DE LA MINUTERIE », page 6.

VARIATIONS MAISON

Veuillez utiliser une tasse à mesurer emboîtée de 8 oz (240 ml).

PAIN FRANÇAIS CROUSTILLANT

1-1/2 tasse	360 mL	Eau
4-1/2 tasses	576 g	Farine de boulanger
1-1/2 c. à thé	8,4 g	Sel
1 c. à soupe	14 g	Beurre
2 c. à thé	5,6 g	Levure sèche active

PAIN FRANÇAIS CROUSTILLANT (format 1,5 lbs. / 681 g)

1 tasse	240 ml	Eau
3-1/4 tasses	416 g	Farine de boulanger
1 c. à thé	5,6 g	Sel
1/2 c. à soupe	7 g	Beurre
1-1/2 c. à thé	4,2 g	Levure sèche active

■Les cycles de temps suggérés pour le PAIN FRANÇAIS CROUSTILLANT sont les suivants :

PRÉCHAUFFAGE	PÉTRISSAGE	LEVÉE 1	LEVÉE 2	LEVÉE 3	CUISSON	MAINTIEN AU CHAUD
22	18	45	1:25	DÉSACTIVÉ	1:10	1:00

■ Il se peut que le dessus du PAIN FRANÇAIS CROUSTILLANT ne soit pas aussi lisse que celui des autres pains. Si le dessus du PAIN FRANÇAIS CROUSTILLANT s'effondre, essayez en réduisant la quantité d'eau de 1 c. à soupe. Si le pain ne lève pas assez, essayez en augmentant la quantité de levure ou utilisez de la levure à action rapide.

PAIN DE VIANDE MIRACLE

1	Oignon moyen émincé
900 g	Surlonge hachée
1 tasse	Champignons tranchés
2 c. à thé	Sel
2 c. à soupe	Persil frais coupé
1 c. à thé	Poudre d'ail
1/4 c. à thé	Poivre noir
1 tasse	Miettes de pain
2	Gros œufs battus

<GLAÇAGE>

1/2 tasse	Ketchup ou sauce barbecue
1 c. à soupe	Sucre brun
1 c. à thé	Moutarde préparée

1 Combinez les ingrédients et mélangez bien.

Dans un grand bol, combinez tous les ingrédients sauf le glaçage, et mélangez bien. Retirez les lames de pétrissage de la casserole de cuisson, et tassez le mélange de viande dans la casserole de cuisson. Insérez la casserole de cuisson dans l'appareil et fermez le couvercle.

2 Préparez le glaçage.

Combinez les ingrédients du glaçage dans un petit bol et mettez ce dernier de côté.

3 Faites cuire dans la Boulangerie personnelle.

(1) Sélectionnez le programme MAISON (1, 2 ou 3).
(2) Appuyez sur le bouton CYCLE pour désactiver tous les cycles (cycles de Préchauffage, Pétrissage et Levée).
(3) Sélectionnez le cycle de cuisson. Maintenez enfoncé le bouton TEMPS jusqu'à ce que l'affichage indique 1:10 (1 h 10). Appuyez ensuite deux fois sur le bouton CYCLE pour enregistrer ce réglage.
(4) Appuyez deux fois sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER pour lancer le cycle de cuisson.
(5) Vérifiez si le voyant de fonctionnement est allumé. Le temps de cuisson est de 1 heure 10 minutes.
(6) 30 minutes avant la fin du temps de cuisson, ouvrez le couvercle et versez le mélange de glaçage sur le pain de viande. Fermez le couvercle et laissez continuer la cuisson.
(7) Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir un peu le pain de viande, enlevez le jus et retirez de la casserole de cuisson. Tranchez et servez.

■Les cycles de temps suggérés pour le PAIN DE VIANDE MIRACLE sont les suivants :

PRÉCHAUFFAGE	PÉTRISSAGE	LEVÉE 1	LEVÉE 2	LEVÉE 3	CUISSON	MAINTIEN AU CHAUD
DÉSACTIVÉ	DÉSACTIVÉ	DÉSACTIVÉ	DÉSACTIVÉ	DÉSACTIVÉ	1:10	DÉSACTIVÉ

NETTOYAGE ET RANGEMENT

! MISE EN GARDE!
Pour éviter les chocs électriques, débranchez d'abord la Boulangerie personnelle et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

La poussière et les miettes qui s'accumulent à l'intérieur de la Boulangerie personnelle peuvent causer du roussissement ou une cuisson inégale ; pensez à nettoyer la Boulangerie personnelle et la casserole de cuisson après chaque utilisation, en suivant les étapes ci-dessous.

Boîtier extérieur et couvercle

Essuyez le boîtier extérieur de l'appareil avec un linge humide. Essuyez aussi le couvercle. Nettoyez le hublot d'observation avec un essuie-tout humide, puis essuyez-le.

! MISE EN GARDE !
Ne faites pas tremper l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Casserole de cuisson et lame de pétrissage

La surface de la casserole de cuisson et de la lame de pétrissage est recouverte d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez ni nettoyants durs (tels que tampons à récurer abrasifs ou métalliques) ni ustensiles (tels que fourchettes, couteaux et spatules métalliques) sur ces pièces, car vous risqueriez de les rayer. Avec le temps, la surface antiadhésive peut changer de couleur sous l'effet de l'humidité et de la vapeur. Cela est tout à fait normal et n'affecte en rien le rendement ou l'utilisation de l'appareil.

Retirez la casserole de cuisson de la cavité du four avant de la nettoyer. Remplissez la casserole de cuisson vide avec du savon à vaisselle liquide doux dilué dans l'eau tiède. Laissez reposer 30 minutes avant de vider la casserole et de retirer la lame de pétrissage. Si la lame de pétrissage est difficile à retirer, tenez-la d'une main et, de l'autre main, saisissez l'écrou à oreilles sous la casserole. Tournez les deux mains en sens inverse pour libérer la lame. Nettoyez l'intérieur de la casserole de cuisson avec une éponge douce. Vous pouvez utiliser une brosse très souple pour déloger les miettes cuites autour de l'arbre et au centre de la lame de pétrissage. Pensez à remettre en place la lame de pétrissage dans la casserole de cuisson après l'avoir nettoyée. N'utilisez jamais un lave-vaisselle ou un séchoir, car cela peut entraîner la déformation ou la décoloration des composants, ou le dysfonctionnement de l'appareil.

! MISE EN GARDE !
Ne faites pas tremper la casserole de cuisson dans l'eau ou tout autre liquide.

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Il est préférable de laisser le couvercle ouvert. Procédez comme indiqué ci-dessus pour le nettoyer. Laissez bien sécher tous les composants et essuyez toute trace d'humidité à l'intérieur de l'appareil. Pour éviter d'abîmer l'appareil, ne mettez aucun objet lourd sur le couvercle.

CONDITIONS ANORMALES

État	Cause du problème
« CHAUD » s'affiche.	La température dépasse 104 °F (40 °C) à l'intérieur de la casserole de cuisson. Cette indication apparaîtra si vous essayez d'utiliser l'appareil plusieurs fois de suite sans le laisser refroidir. → Ouvrez le couvercle pour laisser l'intérieur refroidir.
Le moteur ne tourne pas pendant le cycle PÉTRISSAGE.	Le circuit de protection du moteur s'est activé à cause d'une charge excessive sur le moteur. → L'appareil se remettra en marche de lui-même au bout de 30 minutes. Jetez le pain inachevé et recommencez le processus du début en utilisant des ingrédients qui mettent moins de charge sur le moteur.
Les boutons ne fonctionnent pas.	La fiche du cordon d'alimentation est débranchée de la prise de courant. → Branchez la fiche à fond dans la prise de courant.
Le voyant de fonctionnement s'allume mais l'appareil ne fonctionne pas (le pétrissage ne commence pas).	Pendant que « PRÉCHAUFFAGE » s'affiche, l'appareil ajuste la température des ingrédients ; par conséquent le pétrissage ne commence pas. → Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
L'appareil ne cesse d'émettre des bips.	→ S'il s'agit du cycle MAINTIEN AU CHAUD, retirez immédiatement le pain cuit et appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉINITIALISER.

État	Cause du problème
« 3:45 » (3 h 45) clignote et le voyant de fonctionnement s'éteint pendant la cuisson.	L'alimentation a été interrompue pendant plus de 30 minutes à cause d'une panne de courant, du débranchement de la fiche du cordon d'alimentation, d'un fusible défectueux ou du déclenchement d'un disjoncteur. → Jetez le pain inachevé et reprenez le processus du début en utilisant de nouveaux ingrédients.
La Boulangerie personnelle fait du bruit pendant l'utilisation.	Le son que vous entendez est celui du moteur pendant le pétrissage. → Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
La Boulangerie personnelle vibre pendant l'utilisation.	La casserole de cuisson n'est pas mise en place fermement. → Mettez-la en place fermement.
De la fumée s'échappe par le purgeur de vapeur et l'appareil dégage un odeur de brûlé.	Des ingrédients ou aliments cuits sont collés à l'élément chauffant ou à l'intérieur de l'appareil. → Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Pensez à nettoyer l'appareil après l'utilisation. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q1 Pourquoi la croûte du pain simple est-elle plus dure ?

R1 Le programme de pain simple est conçu pour donner de la consistance au pain. Pour une croûte plus tendre, mettez le pain dans un sac en plastique après qu'il a refroidi à la température du corps.

Q2 Pourquoi les pains varient-ils parfois en hauteur et en forme ?

R2 Les pains sont très sensibles aux conditions environnantes, telles que la température ambiante, le temps, l'humidité, l'altitude, l'utilisation de la minuterie et les fluctuations du courant domestique. La forme du pain peut aussi être affectée si les ingrédients ne sont pas frais ou s'ils ne sont pas bien mesurés. Reportez-vous à « CONSEILS POUR UNE CUISSON RÉUSSIE » à la page 8 pour plus de renseignements.

Q3 Comment la forme des pains varie-t-elle suivant les saisons ?

R3 L'été, les pains peuvent parfois trop lever ou s'effondrer en laissant une entaille au milieu. L'hiver, il se peut que vous ayez du mal à faire lever le pain. La solution consiste à garder la température de l'eau à environ 68 °F (20 °C).

Q4 Pourquoi reste-t-il parfois de la farine collée sur les bords du pain ?

R4 Pendant la période initiale de pétrissage, de petites quantités de farine peuvent parfois coller aux parois de la casserole de cuisson et cuire ensuite sur les bords du pain. Si cela se produit, raclez cette portion sur la croûte extérieure à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Q5 Pourquoi la farine colle-t-elle parfois sur les bords d'un gâteau cuit avec le programme GÂTEAU ?

R5 Vous n'avez peut-être pas ajouté les ingrédients dans l'ordre indiqué. Quand les bips d'ajout retentissent et qu'il est temps d'ajouter des ingrédients supplémentaires, pensez à retirer la farine restée sur les parois de la casserole de cuisson, à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Q6 Pourquoi la pâte est-elle parfois très collante et difficile à travailler ?

R6 La pâte peut parfois être collante (ou trop mouillée), suivant la température ambiante et la température de l'eau. Essayez en utilisant de l'eau plus froide pour faire la pâte, et en farinant fréquemment la surface de pétrissage et vos mains. Si l'ajout de farine s'avère inefficace, essayez en réduisant la quantité d'eau de 1 à 2 c. à soupe.

Q7 Pourquoi arrive-t-il que mes croissants ne soient pas aussi feuilletés ?

R7 Si la pâte n'est pas bien réfrigérée, il se peut que le beurre ne s'intègre pas assez bien à la pâte pour donner une texture feuilletée. Mettez la pâte au réfrigérateur avant d'y intégrer le beurre.

Q8 Pourquoi le dessus du pain a-t-il parfois l'air déchiré ?

R8 Parfois la pâte lève trop et le dessus du pain a l'air déchiré. Le pain a toutefois une consistance très tendre.

Q9 Puis-je faire des pains avec des œufs dans la Boulangerie personnelle ?

R9 Oui. Réduisez la quantité d'eau et remplacez par des œufs. Pour mesurer avec précision, mettez les œufs dans la tasse à mesurer avant d'y verser l'eau. N'utilisez pas la fonction de minuterie quand vous ajoutez des œufs, car ils risquent de se gâter.

Q10 Puis-je utiliser la Boulangerie personnelle pour faire mes recettes de pains favorites trouvées dans d'autres livres de cuisine ?

R10 Comme les recettes qui l'accompagnent ont été créées spécifiquement pour cette Boulangerie personnelle, avec d'autres recettes les résultats peuvent être différents de ceux escomptés. Il est recommandé d'utiliser autant que possible les recettes du présent manuel.

Q11 Pourquoi n'est-il pas possible de régler la minuterie sur plus de 13 heures ?

R11 Les ingrédients peuvent se gâter et affecter la qualité de la pâte s'ils sont laissés dans l'appareil pendant une période prolongée. La minuterie de la Boulangerie personnelle est réglée pour un maximum de 13 heures afin d'assurer le bon goût des aliments et le rendement optimal de l'appareil.

Q12 Pourquoi le pain a-t-il parfois une odeur étrange ?

R12 Trop de levure sèche active ou l'utilisation d'ingrédients pas frais (tout particulièrement la farine et l'eau) peuvent causer des odeurs. Mesurez toujours les ingrédients avec précision et utilisez des ingrédients frais pour obtenir des résultats optimaux.

Q13 Puis-je utiliser de la farine moulue ou pulvérisée maison ?

R13 Les résultats peuvent être insatisfaisants si la farine est moulue trop grossièrement. Pour des résultats optimaux, il est recommandé d'utiliser un mélange de farine moulue maison et de farine de boulanger ordinaire. Quand vous moulez la farine, ne la moulez trop grossièrement car elle risque d'endommager la casserole de cuisson.

Q14 Pourquoi les ingrédients supplémentaires tels que les raisins secs et les noix ne se mélangent-ils pas bien à la pâte ?

R14 Séparez les ingrédients qui risquent de coller ensemble (tels que les raisins secs et autres fruits) avant de les ajouter. Ajoutez aussi les ingrédients petit à petit pour qu'ils s'intègrent mieux à la pâte.

Q15 Pourquoi mon pain de blé entier est-il plus court que le pain blanc ordinaire ?

R15 La farine de blé entier ne lève pas aussi bien que la farine de boulanger. Les pains 100 % blé entier, en particulier, sont plus courts et plus petits que le pain blanc ordinaire.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Ce guide a été créé pour vous aider en cas d'éventuelles difficultés dans l'apprentissage du fonctionnement de votre Boulangerie personnelle. Le pain étant très sensible aux conditions environnantes, soyez patient et consultez ce guide au besoin. N'hésitez pas non plus à contacter sans frais le centre de service à la clientèle de ZOJIRUSHI pour obtenir de l'aide supplémentaire.

1. Consultez le tableau ci-dessous. **D'abord, ajustez la quantité de levure.**
2. Si l'ajustement de la quantité de levure ne règle pas le problème, **ajustez ensuite la quantité de liquide.**
3. Si vous n'obtenez toujours pas un pain satisfaisant, **ajustez la quantité des ingrédients secs.**

Service à la clientèle de ZOJIRUSHI : 1-800-733-6270

		Le pain lève et retombe.	Le pain lève trop.	Le pain ne lève pas assez.	Le pain est petit et lourd.	Ajustements pour haute altitude.
MESURES	① Levure	Réduisez de 1/4 à 1/2 c. à thé.	Réduisez de 1/4 à 1/2 c. à thé.	Augmentez de 1/4 à 1/2 c. à thé.		Réduisez de 1/4 à 1/2 c. à thé.
MESURES	② Liquides (eau ou lait)	Réduisez de 1 à 2 c. à soupe.	Réduisez de 1 à 2 c. à soupe.	Augmentez de 1 à 2 c. à soupe.		Réduisez de 1 à 2 c. à soupe.
MESURES	③ Farine	Augmentez de 1 à 2 c. à soupe.	Réduisez de 1 à 2 c. à soupe.			
MESURES	④ Sel	Augmentez de 1/4 c. à thé.	Augmentez de 1/4 c. à thé.	Réduisez de 1/4 c. à thé.		
MESURES	⑤ Sucre ou miel		Réduisez de 1/2 c. à thé.	Augmentez de 1/2 c. à thé.		Réduisez de 1/2 c. à thé.
INGRÉDIENTS	Le liquide est peut-être trop chaud.	●	●			
INGRÉDIENTS	La farine n'est peut-être pas fraîche.	●		●	●	
INGRÉDIENTS	Le type de farine utilisé est peut-être inadéquat.	●		●	●	
INGRÉDIENTS	Vous avez peut-être oublié d'ajouter la levure.				●	
INGRÉDIENTS	La levure n'est peut-être pas fraîche.	●		●	●	
INGRÉDIENTS	Le type de levure utilisé est peut-être inadéquat.	●	●	●	●	
APPAREIL	L'appareil est peut-être débranché, ou il y a peut-être eu une panne de courant.	●			●	

Uniquement pour le programme SIMPLE :

Problème	Cause / Solution
Le pain ne lève pas assez.	Essayez en utilisant 2 c. à thé de levure à action rapide au lieu de la levure sèche active, ou élevez la température de la pièce. Pour le programme RAPIDE, essayez en élevant la température de l'eau à 86 ˚F (30 ˚C).
Le pain lève trop.	Essayez en utilisant de l'eau froide à 40 ˚F (5 ˚C) ou en abaissant la température de la pièce.
Le dessus du pain est fissuré.	Essayez en élevant la température de l'eau à 86 ˚F (30 ˚C) ou en augmentant la quantité d'eau de 1 c. à soupe.
Le dessous du pain est brûlé.	Essayez en élevant la température de la pièce.
Le pain est trop foncé.	Essayez en augmentant la quantité d'eau, en élevant la température de l'eau à 86 ˚F (30 ˚C) ou en élevant la température de la pièce. Retirez le pain de la casserole de cuisson immédiatement après la fin de la cuisson.

Autres difficultés :

Problème	Cause / Solution
La croûte est trop claire.	Augmentez la quantité de sucre ou de miel de 1/2 c. à thé, et assurez-vous d'avoir sélectionné le bon programme.
Le pain n'est pas assez cuit.	Assurez-vous que l'appareil n'est pas débranché et qu'il n'y a pas eu de panne de courant. Assurez-vous aussi d'avoir sélectionné le bon programme.
Le pain est trop foncé.	Réduisez la quantité de sucre ou de miel de 1/2 c. à thé, et assurez-vous d'avoir sélectionné le bon programme. Retirez le pain de la casserole de cuisson immédiatement après la fin de la cuisson.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	Assurez-vous que la casserole de cuisson est bien placée dans l'appareil, et que les lames de pétrissage sont bien posées.

ZOJIRUSHI AMERICA CORPORATION
TÉL : 1-800-733-6270
www.zojirushi.com

BB-CEC20 ⓒⒷⒶ

ZOJIRUSHI

COMMENT PROFITER PLEINEMENT DE LA MACHINE À PAIN

HOME BAKERY SUPREME®

NOTICE D'UTILISATION & RECETTES
MODÈLE : BB-CEC20